



*À table avec des amis
le temps ne compte plus.*

Paul Bourse

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

À LA CARTE

LES ENTRÉES

Soupe à l'Oignon Gratinée « A La Lyonnaise »	9.00
Saucisson Chaud Pistaché en Brioche Accompagné d'un bouquet de salade verte	12.90
Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé « 7 pièces servies en petits pots »	14.90
Salade Frisée Façon « Mères Lyonnaises » Œuf poché, lardons, croûtons	14.90
Foie Gras de Canard « Robert Duperrier » Cuit en Terrine Chutney de figues, toast de pain de campagne grillé	22.00

LES POISSONS

Quenelle de Brochet Gratinée Sauce Homardine Epinards frais en branches, champignons boutons, fleurons	25.90
Dos de Cabillaud Cuit sur Peau Crèmeux de brocolis, pommes vapeur, sauce aux moules de Bouchot	28.90
Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc Risotto Carnaroli au Parmigiano Reggiano, sauce homardine	36.50

LES VIANDES

Tartare de Bœuf « Fleur de Boeuf » Taillé au Couteau Pommes frites et salade verte	20.30
Poulet de Bresse « Miéral » à la Crème et aux Champignons Riz pilaf, sauce fleurette	29.90
Filet de Bœuf* Rôti au Sautoir Fricassée de pommes nouvelles au thym et à l'ail, poêlée de girolles	35.00

LES PLATS SIGNATURES

Andouillette à la Ficelle « Halles de Lyon » Servie en tranche gratinées, purée de pommes de terre, sauce moutarde	21.00
Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise Déglacé au vinaigre de vin vieux, purée de pommes de terre, haricots verts à l'échalote	29.50

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.

Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande.

**Viandes Origine France ou Europe*

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains desserts peuvent manquer momentanément à la carte.

MENU DU JOUR

Terrine de Foie de Volaille

Salade verte et condiments

Ou

Velouté de Courge

Eclats de marrons, ciboulette

Dos de Cabillaud Rôti

Jardinière de légumes, pommes vapeur

Ou

Suprême de Volaille Fermière Rôti au Beurre Doux

Pommes de terre persillées, brocolis

Demi Saint-Marcellin, Affiné « Mère Richard »

Ou

Fromage Blanc en Faisselle, nature, crème double, coulis

Ou

Paris-Brest

Ou

Salade de Fruits Frais de Saison

Ou

Coupe de Sorbet aux 3 Parfums : Pomme verte, clémentine, framboise

Menu 3 plats 27.50€ - Menu 2 Plats : 24.90€

SUGGESTIONS DU MARCHE

Les Lyonnaises du Nord

A partager pour deux personnes, assortiment de 4 spécialités lyonnaises

14.00

Choucroute Tradition de la Maison « Reynon »

Saucisse Frankfort, saucisse fumée, cervelas, carré de porc et lard fumés, pommes vapeur

26.00

Rigotte de Condrieu (Ferme de la Loire)

Salade de mâche, huile de noix

4.20

BLANCS

SUGGESTION SOMMELIERE

Viognier A.O.C « La Combe Pilate » - Collines Rhodaniennes 2019

Verre 12 cl

Btle 75cl

6.20 37.00

Montagny A.O.C « Domaine Faiveley » 2018

8.00

48.00

Condrieu A.O.P « La Petite Côte » - Domaine Cuilleron 2019

15.00

130.00

ROUGES

Saint-Joseph A.O.C « Le Grand Pompée » Domaine Jaboulet 2019

7.90

47.50

Mercurey A.O.C « Vieilles Vignes » - Domaine Faiveley – 2019

9.50

57.00

Sotanum I.G.P – " Les Collines Rhodaniennes " 2017

15.50

92.00

DESSERTS & BOISSONS

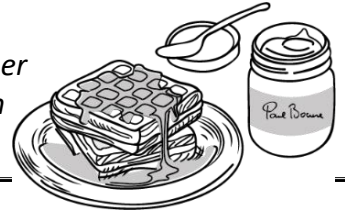
FROMAGES

Fromage Blanc en Faisselle	
<i>Nature</i>	4.50
<i>Crème double</i>	4.80
<i>Coulis de fruits rouge</i>	4.80
<i>Compote</i>	5.50
<i>& coulis de fruits rouges</i>	
Saint-Marcellin Affiné	4.50
« Mère Richard »	
Un demi Saint-Marcellin	
Cervelle de Canut	4.80
Fromage blanc, ciboulette, échalote	

GAUFRES MAISON

Gaufres Grand-Mère	
<i>Garnitures : Chantilly /Chocolat/ Compote/</i>	
<i>Nos pâtes à tartiner Paul Bocuse:</i>	
<i>Caramel beurre salé / Praline Lyonnaise</i>	
2 choix de garnitures	9.10
3 choix de garnitures	9.50
Garniture supplémentaire	1.00
Gaufres « Domino »,	
Café Bocuse	7.80
Gaufres dégustation,	
accompagné d'un café	

Retrouver nos pâtes à tartiner
et autres gourmandises en
boutique ou en ligne.



www.brasseries-bocuse.com

DESSERTS

Baba au Rhum Tradition Chantilly, rhum Havana	9.50
Salade de Fruits de Saison	8.50
Fruits fraîchement taillés	
Salade de Fruits « Cardinale »	11.00
Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges	
Vacherin Minute aux Fruits Frais	11.00
Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly, coulis de fruits rouges	
Crème Brulée à la Vanille de Tahiti	9.50
Tarte Cœur Coulant Chocolat Noir « Valrhona »	9.50
Glace vanille, crème anglaise	

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.

Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.
Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains desserts peuvent manquer momentanément à la carte.