

## Les Entrées

<b>Minestrone de Légumes au Pistou</b> Œuf parfait, Parmigiano Reggiano	14.00
<b>Salade Gourmande au Foie Gras de Canard</b> Haricots verts, cœur d'artichaut, vinaigrette à l'huile d'olive, échalotes, fines herbes	20.50
<b>Jambon Cru San Daniel Finement Tranché</b> Pain de campagne grillé	16.90
<b>Foie Gras de Canard Français Cuit en Terrine</b> Chutney de fruits, pain de campagne grillé	19.80
<b>Saumon Fumé « Le Borvo » Finement Tranché</b> Crème citronnée à l'aneth, pain de campagne grillé	21.10
<b>Le Fameux Jambon Bellota 100% Ibérique « Cinca Jotas® »</b> Assiette de fins pétales coupés au couteau, « pan con tomate »	26.80

## Pizzas Fines et Croustillantes (peut se partager à l'apéritif)

<b>Aux Légumes</b> Aubergines, tomates, courgettes, huile d'olive vierge, Parmigiano Reggiano	14.90
<b>Au Saumon « Bömlö » Mariné à l'Aneth Selon la Pizza « Spago »</b>	19.80

## Pâtes « Garofalo® Pasta Di Gragnano »

<b>Penne au Pesto Genovese</b> Basilic, Parmigiano Reggiano, pignons de pin	16.50
<b>Linguine « Vongole »</b> Palourdes en persillade	19.50



Pour nos Jeunes Convives  
**Menu Enfant** (moins de 8 ans)  
14.50

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 plats peuvent manquer momentanément à la carte.

## Les Poissons

<b>Dos de Cabillaud Rôti</b> Barigoule de légumes, gnocchi de pommes de terre	28.80
<b>Noix de Coquilles Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc</b> Risotto Carnaroli « Cuisiné Comme une Paëlla »	28.70
<b>Filet de Merlu Rôti, « Pêche Petit Bateau »</b> Minute d'artichauts, condiments	28.80
<b>Sole d'Arrivage « Belle Meunière » au Beurre Fin ou Grillée</b> Préparée en filets à votre table, pommes vapeur, citron	54.00

## Les Viandes : \* Bœuf &amp; Veau Origine France

<b>Escalope de Veau* Fermier « Milanaise »</b> Risotto Carnaroli, Parmigiano Reggiano	28.50
<b>Foie de Veau* Poêlé à la Vénitienne</b> Purée de pommes de terre à l'huile d'olive	27.90
<b>Filet de Bœuf* Poêlé Nature ou Sauce Gorgonzola</b> Gnocchi à la romaine, épinards frais en branches	29.90
<b>Les Tartares « Charolais » 100% Pur Bœuf*</b> 180g, hachés et préparés à la commande, Salade verte, pommes de terre persillées	19.80
<b>Le Classique</b> : Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres <b>Le César</b> : Le Classique poêlé aller-retour	

## Plats Signatures du Sud

<b>Tajine de Légumes</b> Fine semoule aux raisins	19.50
<b>Pastilla de Volaille Fermière « Cannelle, Coriandre et Miel »</b> Cuite dans une feuille de brick croustillante, amandes grillées, salade verte	19.80
<b>Tajine de Volaille de Bresse « Miéral » aux Citrons</b> Semoule parfumée aux épices, raisins, amandes	29.80

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.  
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

## Apéritifs

### Les Apéritifs et Cocktails du Sud

<b>Apéritif Maison</b> - Vin Pétillant et Rinquinquin (10cl)	6.60
<b>Pastis Henri Bardouin Grand Cru</b> (2cl)	6.80
<b>La Rose Du Sud</b> (12cl)	7.30
Rinquinquin, grande absente et sirop de grenadine	
<b>Spritz Apérol</b> (12cl)	9.60
Apérol, prosecco, Eau Gazeuse	
<b>Muscat de Beaumes-de-Venise</b> (10cl)	6.20
<b>Absente Tonic</b> - Absinthe, Schweppes Indian tonic et jus de citron vert	9.90
<b>La Grande Absente</b> (Absinthe)	9.80

### Les Classiques

<b>Kir Bourguignon</b> (12cl)	5.40
Bourgogne Aligoté et Crème de Cassis de Dijon	
<b>Kir Royal</b> (12cl)	10.90
Champagne Sélection Maison et Crème de Cassis	
<b>Mojito Classique ou Royal</b> (champagne 12€)	10.00
Rhum Ambré, Jus de Citron, Sucre de Canne, Eau Gazeuse, Menthe Fraîche	
<b>Ballantine's, Four Roses, Havana Club, Gin, Vodka, Tequila</b> (4cl)	7.30
<b>Chivas, Aberlour 10 ans, Jack Daniel's, Glenfiddich</b> (4cl)	9.10
<b>Ricard, Pastis 51, 51 Rosé</b> (2cl)	6.60
<b>Martini, Suze, Malibu</b> (4cl)	6.60
<b>Porto Rouge et Blanc</b> (6cl)	6.60

### Les Vins Blancs au Verre (12cl)

<b>Viognier IGP</b> - Pays d'Oc (13.5°)	3.80
<b>Condrieu A.O.C</b> - "Les Cassines" - P. Jaboulet	14.90

### Les Vins Rouges au Verre (12cl)

<b>Cœur de Bordeaux</b> Bordeaux A.O.C - Sélection H.Maudet	4.00
<b>Saint Joseph</b> - A.O.C - "Le Grand Pompée" - P. Jaboulet Aîné	7.70
<b>Châteauneuf du Pape</b> A.O.C - "Les Cèdres" - P. Jaboulet Aîné	12.20

**Pour un plus large choix de vins au verre, demander la sélection de notre sommelier**  
L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.  
Prix nets en euros, taxes et service compris

## Apéritifs

### Les Champagnes (75 cl)

<b>Alain Thiénot Brut</b> - Cuvée Réserve Maison	69.00
- La demi-bouteille (37.5cl)	35.60
- La coupe (12cl)	10.70
<b>Alain Thiénot Brut Rosé</b>	76.50
- La coupe (12cl)	11.70
<b>Mumm - Cordon Rouge</b>	89.00
<b>Pommery "Blanc de Blancs"</b>	92.00
<b>Laurent Perrier Brut - "La Cuvée"</b>	95.50
<b>Bollinger - Spéciale Cuvée</b>	110.00
<b>Billecart Salmon Rosé</b>	125.00
<b>Ruinart "Blanc de Blancs"</b>	140.00

### Les Magnums (150 cl)

<b>Alain Thiénot Brut</b> - Cuvée Réserve Maison	141.90
<b>Mumm Brut</b> - Cordon Rouge	187.00

### Les Tapas & Amuse Bouches

Petite assiette de dégustation	
<b>Jambon Cru San Daniel Finement Tranché</b>	6.30
<b>Mini Sardines Ibériques du Golf de Cantabrie</b>	16.00
Pain de campagne grillé, beurre et citron	

### Les Pizzas Fines à Partager

<b>Pizza Fine aux Légumes</b>	14.90
Aubergines, tomates, courgettes, Parmigiano Reggiano	
<b>Au Saumon « Bömlö » Mariné à l'Aneth</b>	19.80
Selon la Pizza « Spago »	

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.  
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.



## Bières, Sodas & Jus de Fruits

### Bières

**Karlsbräu Urpils** 4.80  
Bière allemande de tradition

### Jus de Fruits

**Jus de Fruits Alain Milliat (20cl)** 5.60

Orange, pomme, tomate,

**Nectars de Fruits Alain Milliat (20cl)** 5.60

Mangue, fraise, abricot, poire

**Fruits Frais Pressés (20cl)** 6.90

Citron ou orange pressé

**Cocktail de Fruits (20cl)** 6.90

### Sodas

**Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero (33cl)** 4.60

**Schweppes Tonic, Agrum' ou Lemon (25cl)** 4.60

**Fanta Orange (33cl)** 4.60

**Fuzetea (25cl)** 4.60

**Orangina (25cl)** 4.60

**Perrier (33cl)** 4.60

**San Bitter (10cl)** 4.20

**Limonade (25 cl)** 3.60



# LE SUD

Apéritifs

et Tapas

Prix nets en euros, taxes et service compris (22X18)

11, place Antonin Poncet 69002 Lyon • France • Tél. 04 72 77 80 00 • Fax 04 72 77 80 01  
LES RESTAURANTS & BRASSERIES DE LYON<sup>®</sup> BOCUSE • Siège social : 1, quai du Commerce 69009 Lyon • [www.brasseries-bocuse.fr](http://www.brasseries-bocuse.fr)

VALIKO



## Les Fromages

### Fromage Blanc en Faisselle

- Nature 4.50
- Crème double 4.80

### Saint Marcellin Affiné "Mère Richard"

Un demi Saint-Marcellin 4.20

### Barattes de Chèvre Frais Fermier "Chevenet"

Deux pièces de barattes 4.80

### Assiette de Fromages (à partager pour 2 pers.)

Un Saint-Marcellin et deux barattes de chèvre frais fermier 9.90

## Les Délices & Gourmandises

### Baba au Rhum Tradition

Chantilly, Rhum Havana 9.20

### Gaufres Domino, accompagnées d'un café

Petites gaufres dégustation 7.50

### Gaufres Grand-Mère

- « Chantilly et Chocolat » ou « Chantilly et Compote » 8.80
- « Chantilly, Chocolat et Compote » 9.10

### Délice de Fromage Blanc

Faisselle accompagnée de compote et coulis de fruits rouges 5.50

### Vacherin Minute aux Fruits Frais

Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly, coulis de fruits rouges 9.20

### Salade de Fruits Frais de Saison

8.50

### Crème Brûlée aux Gousses de Vanille

9.00

### Fondant au Chocolat "Valrhona"

Crème anglaise (dessert chaud, 12 min de préparation) 9.50

### Mont Blanc Chantilly

Meringues légères, glace vanille, crème de marron, sauce chocolat 8.80

### Palette de Sorbets

5 parfums, petites madeleines 8.80

### Le « Roosevelt » au Chocolat, Maison Bernachon

Biscuit aux amandes, croquant feuillantine au praliné, ganache et crème anglaise 11.20

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

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.  
Les informations relatives aux allergènes, peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.



## Les Cafés

Café Espresso	2.50
Café Espresso Ristretto	2.50
Café Espresso Décaféiné	2.50
Café Espresso Macchiato	3.00
(Espresso, nappé d'un lait mousseux, servi dans une tasse)	
Cappuccino Spécial	5.00
(Double Espresso, nappé d'un lait mousseux, servi dans un verre mazagran)	
Café Espresso Provençal	4.80
(Accompagné d'un verre de Farigoule)	
Café Espresso Grappa	4.80
(Accompagné d'un verre de Marc italien)	
Irish Coffee	7.80

## Les Thés & Infusions

Thé de Ceylan du Sri Lanka	3.00
Thé Vert Gunpowder de Chine	3.00
Thé Vert à la Menthe Fraîche	3.00
Infusions Verveine, tilleul, menthe	3.00
Infusions Verveine-menthe, tilleul-menthe	3.20
Infusion "Cézanne"	3.20
Verveine, tilleul argenté, menthe poivrée, boutons d'oranger et citronnelle	
Infusion des Alpes	3.20
Verveine, menthe poivrée, cassis, mélisse, fenouil, Rooibos d'Afrique du Sud	

## Les Pousse Cafés & Digestifs

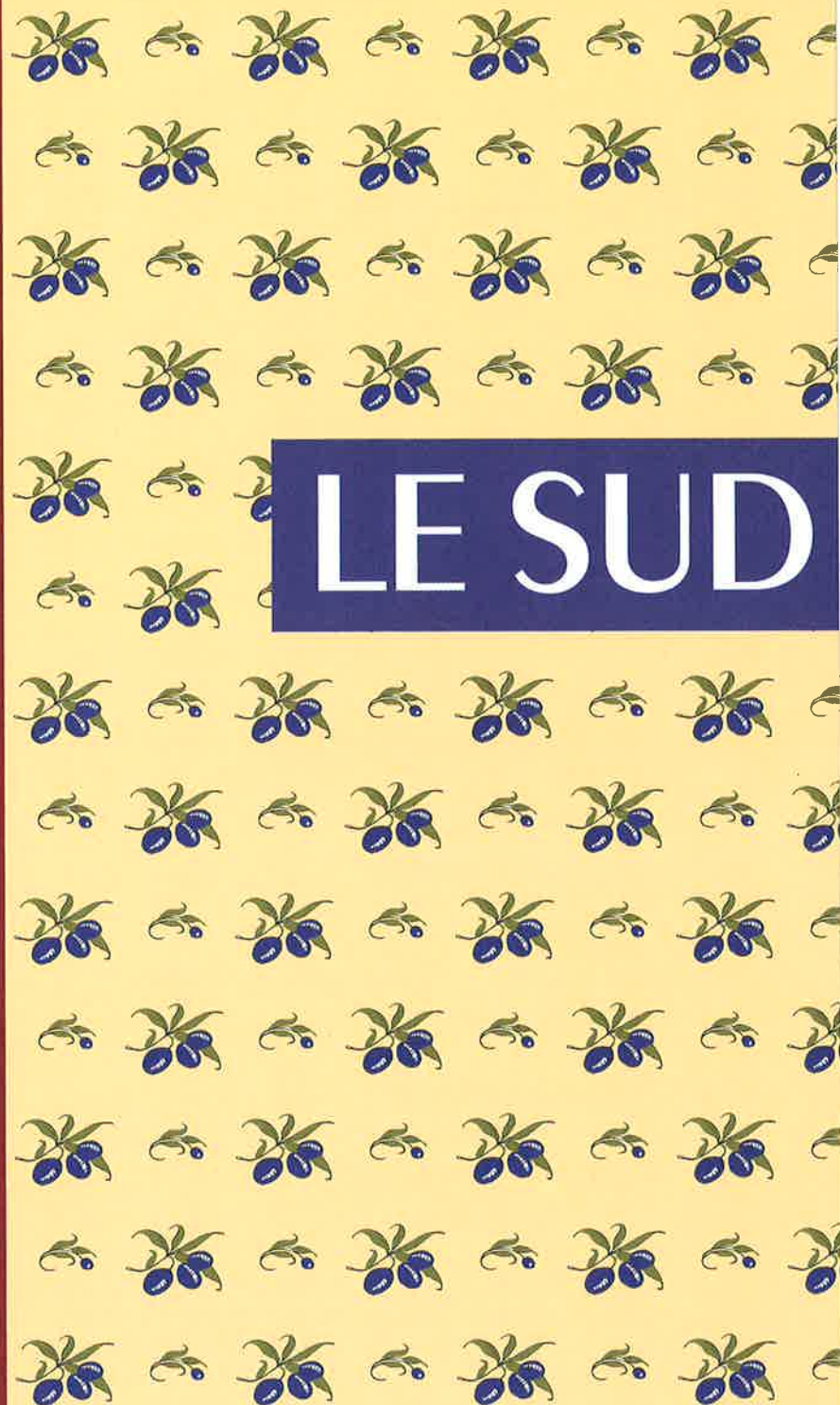
	(2cl)	(4cl)
Amaretto	3.15	6.30
Marc Extra Egrappé V. Jacoulot	3.15	6.30
Calvados Daron (Propriétaire)	3.15	6.30
Eaux de Vie Blanches Saint Florian	3.15	6.30
(Prune, Framboise, Poire Williams, Mirabelle, Kirsch)		
Liqueurs	3.15	6.30
(Baileys, Cointreau, Get 27, Get 31, Grand-Marnier, Manzana, Thym Farigoule)		
Bas Armagnac Cerbois V.S.O.P	3.15	6.30
Cognac Fine de Cognac Hennessy	3.65	7.30
Chartreuse V.E.P	7.50	15.00

## Les Champagnes (75 cl)

Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison	69.00
La coupe (12cl)	10.70
Alain Thiénot Brut Rosé	76.50

Prix nets en euros, taxes et service compris. (22X118)

VIAROP



## Menu Enfant

(Moins de 8 ans)

1 plat + 1 dessert + 1 boisson

14.50 €



### Boissons

Eau Minérale (Evian 33cl)

Diabolo (limonade et sirops)

Fanta Orange

Jus de Fruits Alain Milliat

Orange, pomme, tomate, carotte

Nectars de Fruits Alain Milliat

Fraise, mangue

Coca Cola

Fuzetea

### Plats :

**Escalope de Saumon Poêlée Nature**

Accompagnée de pâtes ou de pommes vapeur

**Steak Haché à la Commande**

**100% Pur Bœuf "Origine France"**

Pommes frites maison

**Tagliatelles**

Nature, sauce tomate fraîche ou au fromage

### Desserts :

**Fromage Blanc en Faisselle**

Nature ou coulis de fruits rouges

**Dessert du Jour**

Chaque jour, une spécialité maison

**Gaufres Grand-Mère Maison**

Compote de pommes, chocolat chaud  
et chantilly servis à part

**Vacherin Glacé Minute aux Fruits Frais**

Glace vanille, sorbets, meringue, fruits frais,  
coulis et chantilly

**Assortiment de Glaces et Sorbets**

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.  
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.*

Menu

Starters

<b>Minestrone of Vegetables with Pesto</b> Egg <i>parfait</i> , Parmigiano Reggiano	14.00
<b>Gourmet Salad with French Duck Liver « Foie Gras »</b> Green beans, artichoke heart, vinaigrette with olive oil, shallots and herbs	20.50
<b>Thinly Sliced San Daniele Ham</b> Toasted country bread	16.90
<b>French Duck Liver « Foie Gras » Terrine</b> Fig chutney, toasted country bread	19.80
<b>Thinly Sliced « Le Borvo » Smoked Salmon</b> Lemon and dill cream, toasted country bread	21.10
<b>The Famous Iberic Ham Bellota 100% Ibérique « Cinco Jotas® »</b> Plate of thinly sliced ham with “pan con tomato” tomato bread	26.80

Thin and Crusty Pizzas (may be shared as appetizers)

<b>Thin Pizza with Vegetables</b> Zucchini, eggplant, tomato, olive oil, Parmigiano Reggiano	14.90
<b>Marinated “Bömlo” Salmon Pizza with Dill, from the « Spago » Pizza Recipe</b>	19.80

Garofalo® « Di Gragnano » Pasta

<b>Penne Alla Genovese</b> Basil, Parmigiano Reggiano, pine nut	16.50
<b>Linguine “Vongole”</b> Clams with parsley sauce	19.50



For our Younger Guests  
Children's Menu (under 8)

14.50

Menu

Fish & Seafood

<b>Roasted Fillet of Cod</b> Vegetable broth, potato gnocchi	28.80
<b>Roasted Sea Scallops</b> Carnaroli rice risotto “prepared as paella”	28.70
<b>Roasted Fillet of Hake</b> Artichokes, seasoning	28.80
<b>Dover Sole “Belle Meunière” Grilled or Pan Fried in Butter</b> Filleted at your table, served with steamed potatoes and lemon	54.00

Meat: \* Beef & Veal selected in France

<b>Breaded Veal* Fillet Milanese</b> Carnaroli rice risotto with Parmigiano Reggiano	28.50
<b>Pan-Fried Calf's Liver « Venitian »</b> Mashed potatoes, olive oil	27.90
<b>Fillet of Beef* Served either « Plain » or « Gorgozola sauce »</b> Gnocchi alla Romaine, wilted spinach leaves	29.90
<b>100% Pure « Charolais » Beef* Tartare</b> 180g, minced to order, green salad and pan-fried potatoes with parsley Classic: Egg yolk, onions, gherkins, capers Caesar: Classic tartare quickly seared on both sides.	19.80

Signature Dishes

<b>Vegetables Tajine</b> Cous cous with raisins	19.50
<b>Farm Raised Chicken Pastilla with Cinnamon, Coriander and Honey</b> Shredded chicken breast in filo pastry, diced tomato, grilled almonds Green salad	19.80
<b>Tajine of Bresse Chicken « Miéral » with Lemon</b> Cous cous with spices, raisins, and almonds	29.80

Net prices in euros, VAT and service included.  
We no longer accept payments by check.  
To guarantee an optimal freshness, some dishes may momentarily be unavailable.

Our Chef is at your disposal in case of allergies or food restrictions.  
All information concerning allergies can be asked at the reception desk.





## Cheeses

### Cottage Cheese, served either

- Plain 4.50
- with Double Cream 4.80

### Saint Marcellin "Mère Richard"

Half Saint a Marcellin (local speciality) 4.20

### Fresh Farm Goat Cheese "Chevenet" (2 Pieces) 4.80

### Selection of Cheeses (To be shared between 2 people) 9.90

Saint-Marcellin and fresh farm goat cheese

## Sweets

### Traditional Rum Baba 9.20

Whipped cream and Havana rum

### Fresh Fruits Vacherin 9.20

Meringue, ice cream, whipped cream and fruit coulis

### Traditional Waffles 8.80

Whipped cream and chocolate or whipped cream and compote

Whipped cream, chocolate and compote 9.10

### Domino Waffles 7.50

Served with whipped cream and a coffee or tea

### "Délice de Fromage Blanc" 5.50

Cottage cheese with apple compote and fruit coulis

### Salad of Fresh Seasonal Fruits 8.50

### Vanilla "Crème Brulée" 9.00

### Warm "Valrhona" Chocolate Cake 9.50

Vanilla Custard

(Warm dessert which requires 12 minutes of preparation)

### "Mont Blanc" Chantilly Meringue 8.80

Vanilla ice cream, chestnut cream and chocolate sauce

### Assortments of Sorbets 8.80

5 flavours served with "madeleines"

### "Le Roosevelt" Chocolate Cake, Maison Bernachon 11.20

Praline crust, chocolate ganache and vanilla custard

To guarantee an optimal freshness,  
some desserts may momentarily be unavailable.  
Net prices in euro, VAT and service included.  
We no longer accept payment by check.

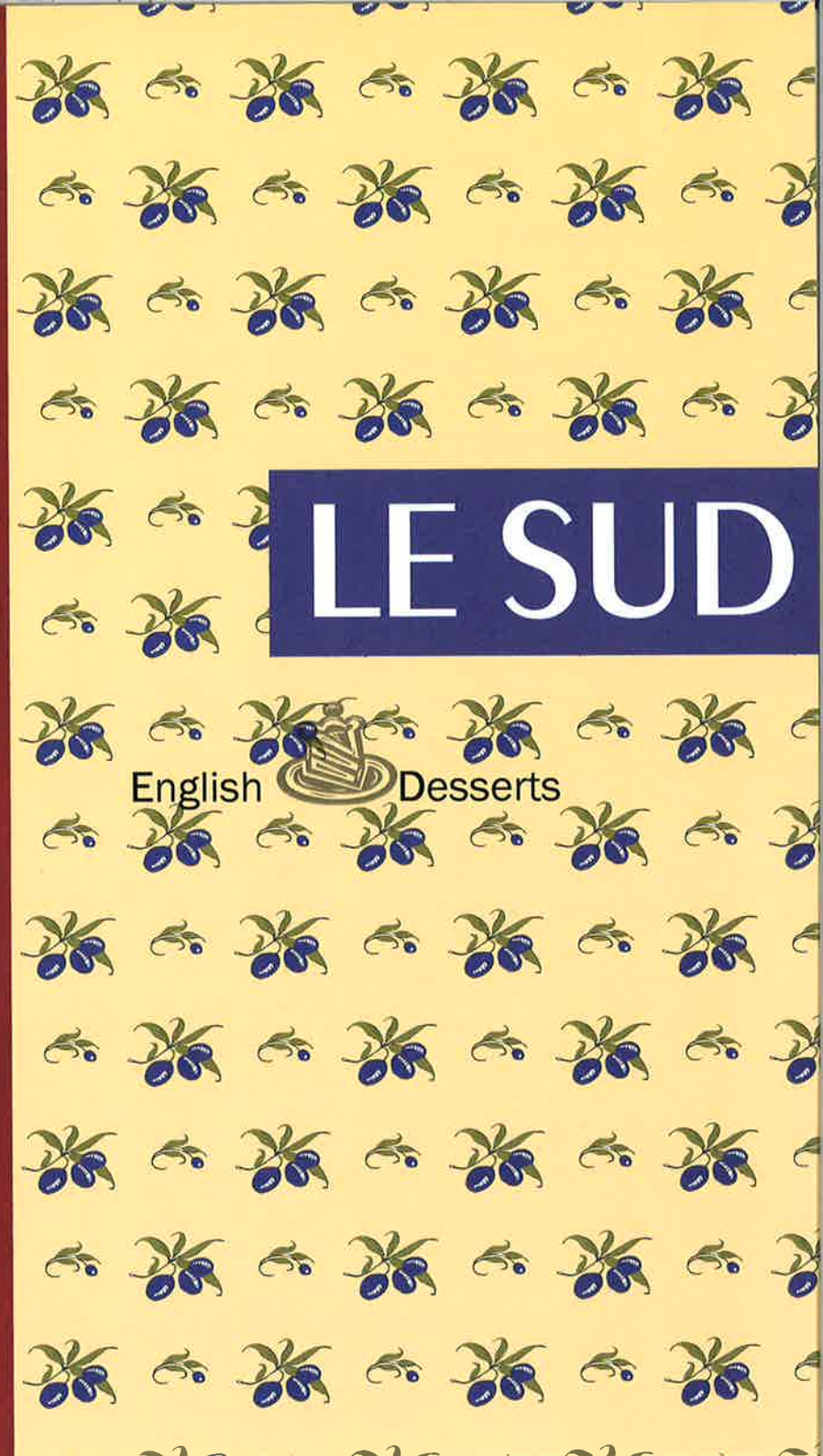
Our Chef is at your disposal in case  
of allergies or food restrictions.  
All information concerning allergies  
can be asked at the reception.



<b>Coffee</b>		
<b>Espresso</b>		2.50
<b>Espresso Ristretto</b>		2.50
<b>Espresso Decaffeinated</b>		2.50
<b>Espresso Latte Macchiato</b>		3.00
(Espresso with a layer of frothy milk and served in a glass)		
<b>Cappuccino Special</b>		5.00
(Double espresso with a layer of frothy milk and served in a cup)		
<b>Provencal Espresso</b>		4.80
(with a glass of Farigoule)		
<b>Grappa Espresso</b>		4.80
(with a glass of Italian Marc)		
<b>Irish Coffee</b>		7.80
<b>Teas and Herbal Teas</b>		
<b>Ceylan Tea</b>		3.00
<b>Chinese Tea</b>		3.00
<b>Green Mint Tea</b>		3.00
<b>Herb Teas</b> Verbena, mint, lime		3.00
<b>Herb teas</b> verbena-mint, lime-mint		3.20
<b>Herb Teas "Cézanne"</b>		3.20
Verbena, peppermint, lemongrass and orange buttons		
<b>Alpine Herb Teas</b>		3.20
Verbena, peppermint, blackcurrant, lemon balm, fennel		
<b>Brandies and Liqueurs</b>	(2cl)	(4cl)
<b>Amaretto</b>	3.15	6.30
<b>Marc Extra Egrappé V. Jacoulot</b>	3.15	6.30
<b>Calvados Daron (Propriétaire)</b>	3.15	6.30
<b>Eaux de Vie Blanches Saint Florian</b>	3.15	6.30
(Prune, Framboise, Poire Williams, Mirabelle, Kirsch)		
<b>Liqueurs</b>	3.15	6.30
(Baileys, Cointreau, Get 27, Get 31, Grand-Marnier, Manzana, Thym Farigoule)		
<b>Bas Armagnac Cerbois V.S.O.P</b>	3.15	6.30
<b>Cognac Fine de Cognac Hennessy</b>	3.65	7.30
<b>Chartreuse V.E.P</b>	7.50	15.00
<b>Champagnes (75 cl)</b>		
<b>Alain Thiénot Brut - Featured House</b>		69.00
<b>Glass (12cl)</b>		10.70
<b>Alain Thiénot Brut Rosé</b>		76.50

Net prices in euros, VAT and service included (22X18).

VALICO



LE SUD

English Desserts

