

Jus de Fruits & Cocktails Sans Alcool

Jus de Fruits Alain Milliat (20cl)	5.60
Orange, pomme, tomate, carotte	
Nectars de Fruits Alain Milliat (20cl)	5.60
Mangue, fraise	
Fruits Frais Pressés (20cl)	6.90
Citron ou Orange	
Virgin Mojito (12cl)	7.20
Cocktail de Fruits Frais (20cl)	10.00

Tapas & Amuse Bouches

Petites assiettes de dégustation

Jambon Cru Serrano Tranché Finement "20 Mois d'Affinage"	6.30
Pain de campagne grillé	
Fayet de Vic	6.30
Saucisson maigre Ibérique	
Assiette Ibérique	6.90
Fayet de Vic et Jambon Serrano	
Acras de Morue Antillais (4 pièces)	6.95
Relevé au piment d'Espelette	
Nems de Gambas Croustillants (2 pièces)	6.60
Mini Sardines Ibériques du Golf de Cantabrie à partager	16.00
Pain de campagne grillé, beurre et citron	

*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.*

Prix nets en euros, taxes et service compris

1, quai du Commerce 69009 Lyon • France • Tél. 04 37 64 64 64 • Fax 04 37 64 64 65
LES RESTAURANTS & BRASSERIES DE LYON[®] BOCUSE • Siège social : 1, quai du Commerce 69009 Lyon • www.brasseries-bocuse.fr

L'OUEST



Apéritifs, Champagnes et Tapas

Apéritifs

Classiques

L'Apéritif Maison de l'Ouest (12cl)	6.60
Vin pétillant, crème de cassis et crème de framboise	
Kir Bourguignon (12cl)	5.40
Bourgogne aligoté et crème de cassis de Dijon	
Kir Royal (12cl)	10.90
Champagne sélection maison et crème de cassis de Dijon	
Le « Communard » (12cl)	5.20
Beaujolais et crème de cassis de Dijon	
Ricard, Pastis 51, 51 Rosé, Berger Blanc (2cl)	6.60
Martini Rouge et Blanc, Suze, Campari (4cl)	6.60
Porto Rouge et Blanc (6cl)	6.60
J&B, Ballantine's, Jameson, Four Roses (4cl)	7.30
Havana Club, Gin Gordon, Vodka, Tequila (4cl)	7.30
Chivas Regal, Aberlour 10 ans, Jack Daniel's, Glenfiddich (4cl)	9.10
Oban 14 ans (4cl)	11.40
Lagavulin 16 ans (4cl)	12.00
Vodka Grey Goose, Gin Bombay Saphir (4cl)	10.60
Accompagnement Soft	2.50

Cocktails

Spritz - Apérol et prosecco	9.60
Mojito (12cl)	10.00
Rhum, jus de citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche	
Mojito aux Fruits Frais (12cl)	12.00
Caïpi Ballsao (12cl) Ballantine's Brasil, sucre de canne et citron vert	10.00

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero (33cl)	4.60
Schweppes Tonic, Schweppes Lemon et Agrum' (25cl)	4.60
Fanta Orange, Perrier (33cl)	4.60
Fuzetea (20cl)	4.60
Orangina (25cl)	4.60
San Bitter (10cl)	4.20
Limonade (25cl)	3.60
Sirop à l'Eau Teisseire (2cl)	2.50

Champagnes

37.5cl / 75cl / 150cl

Les Blancs

Alain Thiénot Brut A.O.C - Cuvée Réserve Maison	35.60	69.00
Mumm Brut A.O.C - Cordon Rouge		89.00
Moët et Chandon Brut Impérial A.O.C		93.50
Laurent Perrier A.O.C - « La Cuvée »	98.00	220.00
Bollinger A.O.C Brut - « Spéciale Cuvée »	110.00	
Perrier-Jouët Brut A.O.C - « Blanc de Blancs »	119.50	
G-H Mumm Brut A.O.C - Sélection Grand Cru		220.00
G-H Mumm Brut A.O.C - Grand Cru Blanc de Blancs	155.00	
Ruinart Brut A.O.C - « Blanc de Blancs »	140.00	280.00
Laurent Perrier Brut A.O.C - « Grand Siècle »	180.00	
Perrier-Jouët A.O.C Brut - « Belle Epoque » 2008	216.00	
Dom Pérignon Brut A.O.C 2006	239.10	
Cristal Roederer Brut A.O.C 2009	350.00	
Cristal Roederer Brut Rosé A.O.C	700.00	

Les Rosés

Alain Thiénot Brut Rosé A.O.C	76.50	
Billecart-Salmon Brut Rosé A.O.C	125.00	250.00
Laurent Perrier Cuvée Rosé A.O.C	130.00	260.00
Bollinger Brut Rosé A.O.C	130.00	
Ruinart Brut Rosé A.O.C	140.00	

Bières Pression (25cl)

Picon Bière	4.70
Floreffe Blanche	4.70
Karlsbräu Urpils	4.80
Bière allemande de tradition	

Bière Bouteille (33cl)

Floreffe d'Abbaye Blonde 6.3°	5.80
--------------------------------------	------

L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

Prix nets en euros, taxes et service compris

L'OUES

VAURO



1, quai du Commerce 69009 Lyon • France • Tél. 04 37 64 64 64 • Fax 04 37 64 64 65
LES RESTAURANTS & BRASSERIES DE LYON[®] BOCUSE • Siège social : 1, quai du Commerce 69009 Lyon • www.brasseries-bocuse.fr



Carte

Les Entrées

Salade Gourmande au Foie Gras de Canard	20.50
Haricots verts, cœur d'artichauts, vinaigrette à l'huile d'olive, échalotes, fines herbes	
Saumon Fumé « Le Borvo » Finement Tranché	21.10
Tzatziki à la grecque, pain de campagne grillé	
Salade César (Créée par Caesar Cardini, restaurateur italien)	15.90
Cœur de romaine, émincé de blanc de volaille, Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons	
Foie Gras de Canard Français Cuit en Terrine	19.80
Pain de campagne grillé	
Cœur de Filet de Saumon « Bömlo » en Sashimi et Moutarde Wasabi	23.90
Emincé de saumon frais à la japonaise	
Le Fameux Jambon Bellota 100% Ibérique « Cinco Jotas® »	26.80
Assiette de fins pétales coupés au couteau, « pan con tomate »	
Accras de Morue « Antillais »	14.80
Salade verte, coulis de tomates au piment d'Espelette	
Nems de Gambas	20.80
Frits dans une feuille de brick, julienne de légumes, salade, menthe fraîche	
Jambon Cru Serrano Finement Tranché « 20 Mois d'Affinage »	16.90

Les Pâtes

Fusilli « Garofalo® Pasta Di Gragnano » à la Tomate	14.90
Parmigiano Reggiano, ricotta fraîche	
Nouilles Chinoises aux Gambas Panées au Saté	18.90
Assiette Végétarienne et Légumes du Moment Sautés	16.90

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.

Carte

Les Poissons

Pavé de Saumon « Bömlo » Cuit à l'Unilatéral	26.20
Compotée de pommes de terre, sauce fenouil	
Minute de Thon « Albacore » aux Parfums d'Asie	28.90
Légumes de saison sautés au Wok	
Raviole Ouverte de Cabillaud et Coquillages	28.80
Petits légumes, émulsion coco des îles	
Filet de Merlu Rôti, « Pêche Petit Bateau »	28.80
Poêlée de champignons, émulsion aux herbes	
Assortiment de Filets de Poissons Rôtis à la Plancha	29.80
Filets de saumon, daurade, cabillaud, gambas Epinards frais en branches, pommes vapeur, vierge de poivrons, sauce vierge	
Risotto Carnaroli aux Gambas, Tuiles de Parmesan, Roquette	28.50
Parmigiano Reggiano, jus de viande	

Les Viandes : * Bœuf & Veau Origine France

Escalope de Veau* Fermier Milanaise	28.50
Risotto carnaroli au Parmigiano Reggiano	
Pluma Ibérique « Bellota® »	28.90
Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique Piperade, purée de pommes de terre	
Foie de Veau* Poêlé à la Lyonnaise	27.90
Déglacé au vinaigre Légumes de saison, purée de pommes de terre	
Poulet de Bresse « Miéral » Rôti à la Broche	29.80
Purée de pommes de terre, salade verte	
Filet de Bœuf* Poêlé Nature ou Sauce Beaujolaise	29.90
Gnocchis à la Romaine, épinards frais en branches	
Les Tartares « Charolais » 100% Pur Bœuf*	19.80
180g, hachés et préparés à la commande, Salade verte, pommes frites	
Le Classique : Jaune d'œuf, oignon, cornichons, câpres	
Le César : Le classique poêlé aller-retour	

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.

ST

L'OUES

English A La Carte Menu

VALIRO



1, quai du Commerce 69009 Lyon • France • Tél. 04 37 64 64 64 • Fax 04 37 64 64 65
LES RESTAURANTS & BRASSERIES DE LYON[®] BOCUSE • Siège social : 1, quai du Commerce 69009 Lyon • www.brasseries-bocuse.fr



Menu

Starters

Gourmet Salad with French Duck Liver « Foie Gras » Green beans, artichoke hearts, vinaigrette with olive oil, shallots and herbs	20.50
Thinly Sliced « Le Borvo » Smoked Salmon Greek Tzatziki, toasted country bread	21.10
Caesar Salad Heart of Romaine lettuce, sliced chicken breast, Parmigiano Reggiano shavings, Caesar dressing	15.90
French Duck Liver « Foie Gras » Terrine Toasted country bread	19.80
Salmon Sashimi with Wasabi Dressing Japanese style sliced fresh salmon	23.90
The Famous Iberic Ham Bellota 100% Ibérique « Cinco Jotas® » Plate of thinly sliced ham with "pan con tomate" tomato bread	26.80
Carribbean Fried Cod Cakes « Accras » Green salad, tomato coulis with Espelette pepper	14.80
Prawn Spring Rolls with Fresh Mint Served with vegetables and salad	20.80
Thinly Sliced Serrano Ham (matured for 20 Months)	16.90

Italian Pasta

« Garofalo® » Fusilli Pasta with Tomato Parmigiano Reggiano, ricotta cheese	14.90
Chinese Noodles with King Size Prawns	18.90
Vegetarian Platter of Sauted Vegetables	16.90

For our Younger Guests

Children's Menu (under 8)	14.50
----------------------------------	-------

Net prices in euro VAT and service included.

We no longer accept payments by cheque.

To guarantee an optimal freshness, some dishes may momentarily be unavailable

Menu

Seafood

Salmon Steak Roasted Skin Side Mashed potatoes, fennel sauce	26.20
Pan-Fried « Albacore » Tuna with Asian Flavors Seasonal vegetables wok	28.90
Opened Ravioli of Cod and Shellfish Vegetables and coconut sauce	28.80
Roasted Fillet of Hake Fried mushrooms	28.80
Grilled Mixed Fish Fillets Fillets of salmon, sea bream, cod and king size prawns Wilted spinach leaves, steamed potatoes, peppers, Olive oil, diced tomatoes and shallot dressing	29.80
Carnaroli Rice Risotto with King Size Prawns Parmigiano Reggiano shavings	28.50

Meat: * Beef & Veal selected in France

Breaded Veal* Milanese Carnaroli rice risotto with Parmigiano Reggiano	28.50
Iberian Pluma « Bellota® » Top rump from the fillet of the famous Iberian pig Pan-fried peppers, mashed potatoes	28.90
Pan-Fried Calf's Liver « A la Lyonnaise » Vinegar jus, vegetables, mashed potatoes	27.90
« Bresse » Chicken Roasted on a Spindle Mashed potatoes, green salad	29.80
Pan-Seared Beef Fillet* Served either Plain or with Red Wine Sauce Gnocchis, Wilted spinach leaves	29.90
100% Pure « Charolais » Beef* Tartare 180g, minced to order, served with a green salad, french fries Classic: Egg yolk, onions, gherkins and capers Caesar: Classic tartare quickly seared on both sides	19.80

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

ST

L'OUEST

MENU ENFANT

V. LIRO



1, quai du Commerce 69009 Lyon • France • Tél. 04 37 64 64 64 • Fax 04 37 64 64 65
LES RESTAURANTS & BRASSERIES DE LYON[®]BOCUSE • Siège social : 1, quai du Commerce 69009 Lyon • www.brasseries-bocuse.fr

KARLSBRAU

Menu Enfant

(moins de 8 ans)

1 plat + 1 dessert + 1 boisson

14.50 €

Boissons

Eau Minérale (Evian 33cl)

Diabolo (limonade et sirops)

Fanta

Jus de Fruits Alain Milliat

Orange, pomme, tomate, carotte

Nectars de Fruits Alain Milliat

Mangue, fraise

Coca Cola

Fuzetea

Plats

Escalope de Saumon Poêlée Nature

Accompagnée de tagliatelles

Steak Haché à la Commande

100% Pur Bœuf "Origine France"

Pommes frites maison

Suprême de Volaille Poêlé Nature

Riz Basmati

Tagliatelles à l'Italienne

Sauce tomate fraîche et fromage servis à part

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

Petites madeleines maison

*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 Expresso		2.50
Café Expresso Ristretto		2.50
Café Expresso Décaféiné		2.50
Café Expresso Macchiato		3.00
<i>(Expresso, nappé d'un lait mousseux, servi dans une tasse)</i>		
Cappuccino Spécial		5.00
<i>(Expresso, nappé d'un lait mousseux, servi dans une grande tasse)</i>		
Irish Coffee		7.80
Les Thés & Infusions		
Thé de Ceylan du Sri Lanka		3.00
Thé Vert Gunpowder de Chine		3.00
Infusions Verveine, tilleul, menthe		3.00
Infusions Verveine-menthe, tilleul-menthe		3.20
Infusion "Cézanne"		3.20
<i>Verveine, tilleul argenté, menthe poivrée, boutons d'oranger et citronnelle</i>		
Infusion des Alpes		3.20
<i>Verveine, menthe poivrée, cassis, mélisse, fenouil, Rooibos d'Afrique du Sud</i>		
Les Pousse Cafés & Digestifs	(2cl)	(4cl)
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
<i>(Prune, Framboise, Poire Williams, Mirabelle, Kirsch)</i>		
Liqueurs	3.15	6.30
<i>(Baileys, Chartreuse, Cointreau, Get 27, Get 31, Grand-Marnier, Manzana, Marie Brizard)</i>		
Chartreuse V.E.P	7.50	15.00
Rhum Diplomatico	5.10	10.20
Bas Armagnac V.S Château du Tariquet	3.15	6.30
Armagnac Marquis de Monstequiou X.O. Impérial	4.50	9.00
Cognac Fine de Cognac Hennessy	3.65	7.30
Cognac Frapin Château de Fontpinot X.O.	19.00	38.00
Cognac Martell « Cordon Bleu »	16.50	33.00

Prix nets en euros, taxes et service compris (6VI17)

VI1701

L'OUEST



Les Fromages

Fromage Blanc en Faisselle	
- Nature	4.50
- Crème double	4.80
Saint-Marcellin Affiné "Mère Richard"	4.20
Un demi Saint-Marcellin	
Barattes de Chèvre Frais Fermier "Chevenet"	4.80
Deux pièces de barattes	
Roquefort "Papillon"	4.80
Assiette de Fromages (à partager pour 2 pers.)	11.90
Un Saint-Marcellin, deux barattes de chèvre frais fermier, Roquefort "Papillon"	

Les Délices & Gourmandises

Baba au Rhum Tradition	9.20
Chantilly, Rhum Havana	
Vacherin Minute aux Fruits Frais	9.20
Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly et coulis de fruits rouges	
Gaufres Grand-Mère	
« Chantilly et Chocolat » ou « Chantilly et Compote »	8.80
« Chantilly, Chocolat et Compote »	9.10
Gaufres Domino accompagnées d'un café	7.50
Petites gaufres dégustation	

Délice de Fromage Blanc	5.50
Faisselle accompagnée de compote et coulis de fruits rouges	
Salade de Fruits Frais de Saison	8.50
Coupe de Fraises	9.00
Servie nature, au sucre ou avec chantilly	
Coupe de Fraises et Framboises	10.00
Servie nature, au sucre ou avec chantilly	
Nage de Fraises	10.50
Sorbet fromage blanc et fruits rouges	
Crème Brûlée aux Gousses de Vanille	9.00
Fondant au Chocolat Noir "Valrhona"	9.50
Crème anglaise (dessert chaud, 12 min de préparation)	
Palette de Sorbets à la Cuillère	8.80
5 parfums, petites madeleines	
Meringues Glacées Chantilly et Chocolat	8.80
Meringues légères, glace vanille et sauce chocolat	
Le « Roosevelt » au Chocolat, Maison Bernachon	11.20
Biscuit aux amandes, croquant feuillantine au praliné, ganache et crème anglaise	

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.

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.