

- Alcools -

<i>Vodkas</i>	<i>4cl / Btle 70cl</i>	
Belvédère	11,00	140,00
Grey Goose	11,00	140,00
<i>Gins</i>		
Plymouth Original	10,00	
Bombay Saphir	11,00	140,00
Hendrick's	11,00	
Tanqueray 10	13,00	
<i>Rhums</i>		
Plantation***	9,00	
Havana Club Especial	9,50	100,00
Diplomatico – Reserva Exclusiva	11,00	140,00
Pacto Navio	13,00	
Zacapa 23 Solera	17,00	
Havana Club Maestro	19,00	
<i>Téquilas</i>		
Calle 23 Blanco	9,00	
Camino Real	10,00	
Don Julio Blanco	14,00	
<i>Whiskies</i>		
Jameson Black Barrel, Irlande	9,50	
Jack Daniel's, USA	9,50	100,00
Aberlour 10 ans - Single malt - Ecosse	10,00	
Tokinoka, Japon	11,00	
Maker's Mark - Bourbon - USA	11,00	
Aberfeldy 12 Ans - Single malt - Ecosse	13,00	
Craigeillachie 13 Ans - Single malt - Ecosse	13,00	
Blanton's Gold - Bourbon - USA	14,00	
Lagavulin 16 Ans - Single malt - Ecosse	16,00	

Supplément Soft 1.50 €

- Bières -

<i>Bières-Pression</i>	<i>25cl</i>
Grolsch Blanche, Asahi Ou St Stefanus Blonde	4,20
<i>Bières-Bouteille</i>	<i>33cl</i>
Perroni, Italie	4,30
Pilsner Urquell, République tchèque	4,50
Blanche du Mont Blanc, France	6,20
Stout Young's, Grande-bretagne	(50cl) 7,30

- Nos Boissons Chaudes -

<i>Caféterie</i>	
Expresso	3,00
Décaféiné	3,00
Cappuccino	5,00
Latte Macchiato	5,50

Thés et Infusion

The Vert Menthe	4,00
The Vert Gunpowder	4,00
The Noir Ceylan	4,00
Infusion Verveine	4,00

- Nos Digestifs -

<i>Cognacs</i>	
Courcel - Fine de Cognac	10,00
Delamain - Grande Champagne	18,50
Martell XO	26,00
Ferrand Sélection des Anges	26,00
Hennessy XO	32,00

<i>Calvados</i>	
Calvados - Beaujour	10,00

<i>Bas Armagnac</i>	
Bas Armagnac - Château de Bordeneuve	14,00

<i>Liqueurs</i>	
Menthe Pastille	7,00
Get 27	7,00
Amaretto	7,00
Cointreau	7,00
Grand-Marnier	7,00
Chartreuse Jaune	7,00
Chartreuse Verte	7,00

<i>Eaux de Vie</i>	
Williamine	7,00
Framboise	7,00
Mirabelle	7,00



14, place Jules Ferry 69006 Lyon • France • Tél. 04 82 91 03 03
Les Restaurants & Brasseries de Lyon® Bocuse • Siège social: 1, quai du Commerce 69009 Lyon
brasseries-bocuse.fr



Photo : ©Stéphane de Bourgies



- Cocktails - 12cl

« Classiques »

Tonic Blanc	10,00
Lillet Blanc, Tonic, Concombre	
Tonic Rosé	10,00
Lillet Rosé, Tonic, Citron Vert	
Spritz	10,00
Apérol, Prosecco, Perrier	
Mojito	10,00
Rhum Blanc, Sucre de Canne, Menthe Fraiche, Citron Vert, Perrier	
Cointreupolitain	10,00
Cointreau, Jus De Cranberry, Jus de Citron	

« Tendances »

Caipirinha	10,00
Cachaça, Sucre de Canne, Citron Vert	
Blue One	10,00
Vin Effervescent, Curaçao, Jus de Citron	
Margarita	10,00
Téquila, Cointreau, Jus de Citron	
Vesper 007	10,00
Gin, Vodka, Lillet Blanc	
Cancha	12,00
Rhum, Sirop de Miel, Citron Vert	
Moscow Mule	12,00
Vodka, Ginger Beer, Citron Vert, Gingembre Frais	

« Sam »

Virgin Mojito	8,00
Limonade, Citron Vert, Menthe Fraiche	
Fruité	8,00
Mélange de jus de fruits sur une base de jus d'orange	
Fruits Frais	10,00
Comme un smoothie sur une base de jus d'orange	

- Eaux, Soft, Jus Alain Milliat -

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier (33cl)	4,60
Orangina (25cl)	4,60
Fever Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale (20cl)	4,60
Schweppes Agrumes, Ice Tea (20cl)	4,60
Jus de Pomme, Orange, Tomate (20cl)	5,60
Nectar De Mangue, Fraise (20cl)	5,60
Evian, Badoit (75cl)	5,60
Ferrarelle (75cl)	6,20

- Champagnes -

	<i>12cl</i>	<i>75cl</i>	<i>150cl</i>
Mumm Cordon Rouge	13,80	89,00	187,00
Mumm Brut Selection - Grand Cru		110,00	220,00
Mumm - Blanc de Blancs		155,00	
Ruinart - Blanc de Blancs		140,00	280,00
Perrier Jouet - Belle Epoque - 2008		216,00	
Dom Perignon - Vintage Brut - 2006		239,10	580,00

- Sélection des Vins -

Découvrez nos vins servis au verre sur les ardoises.

- Vins Blancs - 75cl

Beaujolais / Bourgogne

Mâcon Villages - Domaine les Chenevières - G. Duboeuf 2014	22,60
Beaujolais Villages - Domaine du Thulon - 2016	32,00
Bourgogne Aligoté - « Les Moutots » J.C Boisset - 2016	38,00
Saint-Véran - Cuvée Prestige - R. Lassarat - 2015	40,00
Viré-Clessé - R. Lassarat - 2015	42,00
Montagny - Domaine Faiveley - 2015	45,00
Mercurey - Clos Rochette - Domaine Faiveley - 2015	59,00
Chassagne - Montrachet 1^{er} Cru Morgeot - Les Petits Clos - Vieilles Vignes - Bachev-Legros - 2015	116,00

Vallée du Rhône

Duche d'Uzès - M. Chapoutier - 2017	23,00
Côtes du Rhône - « Belleruche » - M. Chapoutier - 2016	28,00
Crozes Hermitage - « Petite Ruche » - M. Chapoutier 2016	36,10
Saint Péray - « La Maison De Victor » - J. Pillon - 2016	59,00
Saint Joseph - « Le Passage » - S. Ogier 2016	69,00
Condrieu - « La Combe De Mallevall » - S. Ogier - 2016	90,00

Languedoc / Roussillon

Viognier - « Terroir d'Altitude » - Fortant de France - 2016	24,00
Côtes du Roussillon - Grande Réserve - Domaine Vieux Solitaire - 2015	38,00

Loire

Muscadet Sèvre et Maine-sur-Lie - Domaine de la Bretonnière - 2015	26,00
Sancerre - P. Jolivet - 2017	48,50

Vins Etrangers

Australie - Victoria - Mathilda - Domaine Tournon - 2015	29,00
Italie - Pinot Grigio - Delle Venezie - 2016	34,00
Californie - Chardonnay - Domaine Deloach - 2016	41,00

- Vins Rouges - 75cl

Beaujolais / Bourgogne

Fleurie - « Clos des 4 vents » - G. Duboeuf - 2016	25,80
Brouilly - « Pollen » - Domaine R. Perroud - 2016	39,00
Givry - « Les Dracy » - Domaine Sarrazin - 2015	45,80
Santenay 1er Cru - « Clos des Hates - Bachev-Legros 2016	75,00
Pommard - « Cuvée Billardet » - Hospice de Beaune 2011	90,00
Gevrey Chambertin 1er Cru - « Les Combottes » - Domaine Amiot 2013	99,50
Corton Grand Cru - « Clos Du Roi » - Domaine de la Pousse d'or - 2011	125,00

Vallée du Rhône

Côtes Du Rhône - « Belleruche » - M. Chapoutier - 2016	28,00
Vacqueyras - M. Chapoutier - 2015	45,00
Collines Rhodaniennes Syrah - S. Ogier - 2015/2016	52,00
Saint Joseph - « Le Passage » - S. Ogier - 2015/2016	69,00
Cornas - « Les Arènes » - M. Chapoutier - 2015	89,00
Hermitage - « La petite chapelle » - P. Jaboulet Ainé - 2010	105,80
Côte Rôtie - « Village » - S. Ogier - 2014	122,00

Bordeaux

Saint Emilion - Grand Cru - Château Lagrave - 2012	45,10
Lalande De Pomerol - Château Perron - 2014	62,00
Margaux - Château Rauzan-Segla - 2011	195,00
Pessac Leognan - La Clarence de Haut-Brion - 2009	240,00

Languedoc / Roussillon

Pays D'oc - Elixir - Domaine Condamine Bertrand - 2016	35,00
Maury Sec - Grande Réserve - Domaine Vieux Solitaire - 2015	38,00

Vins Etrangers

Australie - Victoria - Shiraz - Viognier - Terlato 2015	33,00
Californie - Zinfandel - Domaine de Loach - 2016	43,00

- Vins Rosés -

Côtes de Provence	<i>75cl</i>	<i>150cl</i>
Château Mouresse - 2017	38,00	
Château St Maur - Excellence - 2017	49,00	102,50
Château Minuty - Rose Et Or - 2017	54,00	118,00

- tapas -

BOUDIN BASQUE « CHRISTIAN PARRA »	5,00
MOULES D'ESPAGNE GRATINEES	6,00
MINI BURGER « BŒUF DE L'AUBRAC » (2 PIECES) <i>Tomme de Savoie, oignons rouges confits, sucrine, sauce cocktail</i>	16,00
VERITABLE GUACAMOLE MEXICAIN AU PILON	8,00
MINI SARDINES DE GALICE AU CITRON CONFIT <i>Servi avec Beurre d'Isigny et pain de campagne</i>	8,00
COCOTTE DE COQUILLAGES EN PERSILLADE <i>Selon arrivage</i>	18,00
AIGUILLETES DE POULET FERMIER PANÉES	13,00
GAMBAS DE MADAGASCAR PANÉES	18,00
VITELLO TONNATO <i>Filet de veau**, câpres, thon, anchois</i>	10,00
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD EN BOCAL <i>Mariné au Porto et au Cognac</i>	30,00

DES SUGGESTIONS DU MOMENT SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES

- fromages -

Tous nos fromages sont disponibles sur place ou à emporter.

SAINT-MARCELLIN - « AFFINE MÈRE RICHARD » (entier)	5,20
PARMIGIANO REGGIANO - 36 mois d'affinage (50g)	4,00
COMTE FRUITE A.O.P - 18 mois d'affinage - Poligny 2009 (50g)	4,50
CASTELROSSO - Spécialité fromagère du Piémont (100g)	5,00

- desserts -

TIRAMISU AU CAFÉ	6,00
COUPE DE FRUITS FRAIS DE SAISON <i>Servi avec ou sans chantilly</i>	6,00
GAUFRES DEGUSTATION <i>Servi avec chantilly et sauce chocolat</i>	6,50

**Origine de veau : France

- charcuteries -

Servies sur assiette et accompagnées de flûtes ou pain de campagne, beurre et condiments

charcuterie lyonnaise -

SAUCISSON ARTISANAL DAUPHINOIS	4,00
ROSETTE DE LYON	5,50

charcuteries espagnoles -

CHORIZO IBERIQUE BELLOTA	6,00
MINI FAYET CATALAN	7,00
JAMBON IBERIQUE EXTRAMADURA <i>bellota bellota* (36 mois d'affinage)</i>	20,00

charcuteries italiennes -

MORTADELLE DE BOLOGNE	8,00
JAMBON DE PARME (24 mois d'affinage)	8,00

- plancha - A partager

(Pièces Entières Servies Découpées)

COTE DE BŒUF* A PARTAGER (Environ 1kg) <i>Origine selon arrivage</i>	75,00
PLUMA PATA NEGRA BELLOTA	23,00
ONGLET DE BŒUF <i>Origine selon arrivage</i>	18,00
TATAKI DE THON <i>Sauce soja, gingembre rose confit, wasabi</i>	25,00
SAINT JACQUES EN COQUILLE	24,00

- caviar / kaviari -

Tous nos caviars sont également disponibles à la vente à emporter.

ESTURGEON BLANC	30 g	50 g	125 g	250 g	500 g	1000 g
	40	66	165	330	660	1320
OSCIÈTRE	30 g	50 g	125 g	250 g	500 g	1000 g
	53	88	220	440	880	1760
KRISTAL	30 g	50 g	125 g	250 g	500 g	1000 g
	65	108	272	544	1089	2178

Tous nos caviars peuvent être accompagnés de vodka Stoli Elit.

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque bancaire. Prix nets en euros, taxes et service compris

- vins et champagnes - A la Bouteille

Une sélection de vins au verre est disponible sur nos ardoises.

- vins blancs -

Beaujolais/Bourgogne -

MÂCON SYMPHONIE A.O.C - Roger Lassarat - 2014	28,00
BOURGOGNE ALIGOTÉ A.O.C - « Les Moutots » J.C boisset - 2014	29,00
POUILLY FUISSE A.O.C - Deux Montille - 2007	45,00
MONTAGNY 1 ^{ER} CRU A.O.C - Les Bassets Laurent Cognard - 2014	52,00
CHASSAGNE-MONTRACHET 1 ^{ER} CRU A.O.C <i>« Les Chenevottes » - J.M Pillot - 2014</i>	72,00
CORTON CHARLEMAGNE A.O.C - «Decelle6Villa »- 2014	145,00

Vallée du Rhône -

VIIGNIER I.G.P - « Saint Preignan » Pays d'Oc - 2015	22,50
SAINT PERAY A.O.C - « La Maison de Victor » - Julien Pilon - 2015	35,00
CROZES-HERMITAGE A.O.C - cuvée l. - Laurent Combier - 2015	38,00
CONDRIEU A.O.C - « La Combe de Malleval » - Stéphane Ogier - 2014	69,00
CONDRIEU LA LOYE A.O.C - Domaine Jean-Michel Gerin - 2014	74,00

- vins rouges -

Beaujolais/Bourgogne -

BROUILLY A.O.C - « Pollen » - Domaine Robert Perroud - 2014	29,00
BOURGOGNE PINOT NOIR A.O.C - Morey Coffinet - 2015	38,00
SANTENAY 1 ^{ER} CRU A.O.C - « Clos Rousseau » - Bacheys Legros - 2013	45,00
VOLNAY A.O.C. - « Vieille Vigne » - Domaine H. de Lagrange - 2014	68,00
NUIT SAINT GEORGES A.O.C - Domaine Arnoux Lachaux - 2014	74,00
BEAUNES LES EPENOTTES A.O.C. - Dominique Lafon - 2011	88,00
GEVREY CHAMBERTIN A.O.C. - Alain Burguet - 2011	118,00
ECHEZEAUX A.O.C - Grand Cru - Domaine Rion - 2013	138,00
CLOS DE LA ROCHE A.O.C - V.V. Laurent - 2009	220,00
CHAMBERTIN A.O.C - « Clos de Beze » - Alain Burguet - 2013	310,00

Vallée du Rhône -

COTES DU RHONE A.O.C -	22,50
« Rouge Carmin » - Domaine les Aphillanthes - 2015	
CROZES-HERMITAGE A.O.C - Emmanuel Darnaud - 2014	38,00
CROZES-HERMITAGE A.O.C - Clos des Grives	65,00
SAINT-JOSEPH A.O.C	45,00
« Les Pierres Sèches » - Domaine Cuilleron - 2014	
CÔTE ROTIE A.O.C - « village » - Stéphane Ogier - 2014	69,00
CORNAS A.O.C - « l'Élégance du Cailloux » - Julien Pilon - 2014	78,00
CHATEAU NEUF DU PAPE A.O.C. - Domaine Beaucastel - 2013	95,00
COTE ROTIE A.O.C - La Mouline - E.Guigal - 2011	440,00
COTE ROTIE A.O.C - La Turque - E.Guigal - 2011	440,00
COTE ROTIE A.O.C - La Landonne - E.Guigal - 2011	440,00

Bordeaux -

LALANDE DE POMEROL A.O.C - Château Perron - 2011	48,00
SAINT-JULIEN A.O.C - Croix de Beaucaillou - 2011	69,00
MARGAUX A.O.C - « Alter Ego » - Château Palmer - 2011	120,00
PESSAC-LEOGNAN A.O.C - La Clarence de Haut-Brion - 2009	180,00
CHATEAU LEOVILLE A.O.C - « Las Cases Saint Julien - 2006	275,00
PAVILLON ROUGE A.O.C. du Château Margaux - 2009-	280,00

Autres régions -

LE COMBAL A.O.C - Cahors - Cosse Maisonneuve - 2012 - Sud-Ouest	29,00
BAUX DE PROVENCE A.O.C - Château Romanin - 2009 - Provence	46,00