



11 Place Antonin Poncet - 69002 Lyon
Tél : 04 72 77 80 00

www.brasseries-bocuse.com



Les Entrées

Véritable Mortadelle de la Région Emilie-Romagne « La Favola » Taillée au couteau	16.90
Salade César Cœur de romaine, poulpe, émincé de blanc de volaille, anchois de la mer Adriatique, Avocat, Parmigiano Reggiano	21.00
Foie Gras de Canard Français Cuit en Terrine Mostarda di cremona	19.80
Vitello Tonnato à la Piémontaise Noix de veau, vinaigrette au thon, anchois, câpres, Parmigiano Reggiano, roquette	19.80
Le Fameux Jambon Bellota 100% Ibérique « Cinco Jotas® » Assiette de fins pétales coupés au couteau, « pan con tomate »	26.80
Planche de Charcuteries Italiennes à Partager Coppa affinée 10 mois, filet mignon affiné 10 mois, jambon San Daniel affiné 18 mois, Mortadelle de la région Emilie-Romagne « la Favola »	19.50

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

Aux Légumes Aubergines, tomates, courgettes, huile d'olive vierge, Parmigiano Reggiano	14.90
Au Saumon « Bömlö » Mariné à l'Aneth Selon la Pizza « Spago »	19.80
Au Jambon Blanc Truffé, Crème de Tartufo	20.00

Les Pâtes

Penne « Garofalo » au Pesto Genovese Basilic, Parmigiano Reggiano, pignons de pin	16.50
Linguine à l'Encre de Seiche « Frutti Di Mare » Moules, coques, calamars, gambas et persillade	22.00
Cappelletti aux Légumes et Ricotta Artichauts, tomates confites, pignons de pin, épinards frais en branches, sauce citron	24.00



Pour nos Jeunes Convives
Menu Enfant (jusqu'à 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

Dos de Cabillaud Rôti Barigoule de légumes, gnocchi de pommes de terre	28.80
Noix de Coquilles Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc Riz Carnaroli safrané, chorizo, encornets, piquillos	28.70
Filet de Merlu Rôti, « Pêche Petit Bateau » Fregola sarda cuisinée comme un risotto au cédrat confit, Olives, tomates, Parmigiano Reggiano	28.80
Poissons du Marché Rôtis Entiers et Découpés à votre Table : Selon Arrivage voir les suggestions du jour sur l'encart Menu	

Les Viandes : * Bœuf & Veau Origine France

Osso Bucco* « Milanaise » Caccavella alla zucca	28.50
Foie de Veau* Poêlé à la Vénitienne Purée de pommes de terre à l'huile d'olive	27.90
Filet de Bœuf* Poêlé Macaroni gratiné au Parmigiano Reggiano, sauce vin rouge	29.90
Les Tartares « Charolais » 100% Pur Bœuf* 180g, hachés et préparés à la commande, Salade verte, pommes frites	19.80
Le Classique : Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres	
Le César : Le Classique poêlé aller-retour	
L'Italien : Huile d'olive, jus de citron, olives Taggiasche, oignons rouges, Parmigiano Reggiano	

Plats Signatures du Sud

Tajine de Légumes Fine semoule aux raisins	19.50
Pastilla de Volaille Fermière « Cannelle, Coriandre et Miel » Cuite dans une feuille de brick crouillante, amandes grillées, salade verte	19.80
Tajine de Volaille de Bresse « Miéral » aux Citrons 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

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

Les Classiques

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	
Mojito Classique ou Royal (champagne 12€)	10.00
Rhum Ambré, Jus de Citron, Sucre de Canne, Eau Gazeuse, Menthe Fraîche	
Ballantine's, Four Roses, Havana Club, Gin, Vodka, Tequila (4cl)	7.30
Chivas, Aberlour 10 ans, Jack Daniel's, Glenfiddich (4cl)	9.10
Ricard, Pastis 51, 51 Rosé (2cl)	6.60
Martini, Suze, Malibu (4cl)	6.60
Porto Rouge et Blanc (6cl)	6.60

Les Vins Blancs au Verre (12cl)

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

Les Vins Rouges au Verre (12cl)

Cœur de Bordeaux Bordeaux A.O.C - Sélection H.Maudet	4.00
Saint Joseph - A.O.C - "Le Grand Pompée" - P. Jaboulet Ainé	7.70

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)

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

Les Magnums (150 cl)

Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison	141.90
Mumm Brut - Cordon Rouge	187.00

Les Tapas & Amuse Bouches

Petite assiette de dégustation

Jambon Cru San Daniel Finement Tranché	6.30
Mini Sardines Ibériques du Golf de Cantabrie	16.00
Pain de campagne grillé, beurre et citron	

Les Pizzas Fines à Partager

Aux Légumes	14.90
Aubergines, tomates, courgettes, Parmigiano Reggiano	
Au Saumon « Bömlo » Mariné à l'Aneth	19.80
Selon la Pizza « Spago »	
Au Jambon Blanc Truffé, Crème de Tartufo	20.00

*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



Apéritifs et Tapas



Prix nets en euros, taxes et service compris (26/19)

11 Place Antonin Poncet - 69002 Lyon | Tél : 04 72 77 80 00
www.brasseries-bocuse.com

Les Fromages

Fromage Blanc en Faisselle

- Nature 4.50
- Crème double 4.80

Saint Marcellin Affiné "Mère Richard" 4.20
Un demi Saint-Marcellin

Gorgonzola DOP « Castagna » 6.00
Servi à la cuillère

Les Délices & Gourmandises

Baba au Limoncello 9.20
Chantilly

Gaufres Domino, accompagnées d'un café 7.50
Petites gaufres dégustation

Gaufres Grand-Mère
« Chantilly et Chocolat » ou « Chantilly et Compote » 8.80
« Chantilly, Chocolat et Compote » 9.10

Délice de Fromage Blanc 5.50
Faisselle accompagnée de compote et coulis de fruits rouges

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.

Vacherin Minute aux Fruits Frais 9.20
Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly,
Coulis de fruits rouges

Salade de Fruits Frais de Saison 8.50

Crème Brûlée aux Gousses de Vanille 9.00

Soufflé Glacé au Citron de Menton 9.20

Fondant au Chocolat "Valrhona" 9.50
Crème anglaise (dessert chaud, 12 min de préparation)

Macaron Mont Blanc 9.50
Crémeux vanille, crème de marron,
Glace vanille et chocolat chaud

Palette de Sorbets 8.80
5 parfums, petites madeleines

L'Opéra 9.80
Biscuit Joconde, ganache au chocolat noir et crème café

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 moussieux, servi dans une tasse)	
Cappuccino Spécial	5.00
(Double Espresso, nappé d'un lait moussieux, 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. (21119)



11 Place Antonin Poncet - 69002 Lyon | Tél : 04 72 77 80 00
www.brasseries-bocuse.com



Menu Enfant

(Jusqu'à 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

Penne « Garofalo »

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.*