

## Les Entrées

<b>Salade César</b> (Créée par Caesar Cardini, restaurateur italien) Cœur de romaine, émincé de blanc de volaille, Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons	15.90
<b>Jambon Cru Serrano Finement Tranché</b> « 20 Mois d’Affinage » Pain de campagne grillé	16.90
<b>Cœurs d’Artichauts et Haricots Verts, Bouquet de Salade</b> Vinaigrette à l’huile d’olive, échalotes, fines herbes	16.20
<b>Saumon Fumé « Le Borvo » Finement Tranché</b> Tzatziki à la grecque, pain de campagne grillé	21.10
<b>Foie Gras de Canard Français Cuit en Terrine</b> Pain de campagne grillé	19.80
<b>Escalope de Foie Gras de Canard Poêlées</b> Epinards frais en branches, polenta poêlée, sauce exotique	22.80
<b>Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé, Tomates Concassées</b> 7 pièces servies en petits pots	14.90

## Les Pizzas Fines et Pâte « Garofalo® Pasta Di Gragnano »

Pizzas Fines et Croustillantes (peuvent se partager à l’apéritif) :

- **Aux Légumes Confits** 14.90  
Tomates, aubergines, courgettes, poivrons, pistou
- **Au Saumon « Bömlö » Mariné à l’Aneth, Selon la Pizza « Spago »** 19.80

Linguines aux Moules de Bouchot du Mont Saint-Michel 17.50



Pour nos Jeunes Convives  
Menu Enfant (jusqu’à 8 ans)

14.50



## Les Poissons

<b>Dim Sum Cantonnais aux Gambas</b> Ravioles de gambas, julienne de légumes, bouillon coco citronnelle	26.00
<b>Pavé de Saumon « Bömlö » aux Coquillages</b> Mousseline et chips de topinambour	26.20
<b>Filet de Merlu Rôti, « Pêche Petit Bateau »</b> Gnocchi de pommes de terre, barigoule de légumes	28.80
<b>Noix de Coquilles Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc</b> Riz carnaroli, tuile de parmesan à l’encre de seiche	28.70
<b>Assortiment de Filets de Poissons Rôtis à la plancha</b> Filets de cabillaud, saumon, daurade, gambas Epinards frais en branches, pommes vapeur, sauce vierge	29.80

**Poissons du Marché Rôtis Entiers et Découpés à votre Table :**  
Selon Arrivage voir les suggestions du jour sur l’encart Menu

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

<b>Pluma Ibérique « Bellota® »</b> Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique Pommes grenailles, poivrons confits, chistera	28.90
<b>Foie de Veau* Poêlé à la Lyonnaise</b> Déglacé au vinaigre, haricots verts, purée de pommes de terre	27.90
<b>Poulet de Bresse « Miéral » Rôti à la Broche</b> Purée de pommes de terre, salade verte	29.80
<b>Filet de Bœuf* Poêlé Nature ou Sauce Beaujolaise</b> Gnocchis 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 frites	19.80
<b>Le Classique</b> : Jaune d’œuf, oignons, cornichons, câpres	
<b>Le César</b> : Le Classique poêlé aller-retour	

## Apéritifs

### Classiques

<b>Apéritif Maison de l'Est</b> (12 cl) Vin pétillant, crème de pêche de vigne	6.60
<b>Kir Bourguignon</b> (12 cl) Bourgogne aligoté et crème de cassis	5.40
<b>Kir Royal</b> (12 cl) Champagne sélection maison et crème de cassis de Dijon	10.90
<b>Caïpi Ballsao</b> (12cl) Ballantine's Brasil, sucre de canne et citron vert	10.00
<b>Le « Communard »</b> (12 cl) Beaujolais et crème de cassis	5.20
<b>Ballantine's, Four Roses, Havana Club, Gin, Vodka, Tequila</b> (4 cl)	7.30
<b>Chivas, Aberlour 10 ans, Jack Daniel's, Glenfiddich</b> (4 cl)	9.10
<b>Ricard, Pastis 51</b> (2cl)	6.60
<b>Martini, Suze</b> (4cl)	6.60
<b>Porto Blanc et Rouge</b> (6cl)	6.60

### Vin Blanc Moelleux (7 cl)

<b>Sauternes</b> A.O.C - "Château Roumieu"	7.50
--	------

### Vins Blancs au Verre (12 cl)

<b>Viognier</b> IGP - Pays d'Oc (13.5°)	3.80
<b>Condrieu</b> A.O.C - "Les Cassines" - P. Jaboulet Ainé	13.80

### Vins Rouges au Verre (12 cl)

<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 Ainé	7.50
<b>Crozes-Hermitage</b> A.O.C - "Domaine de Thalabert" - P. Jaboulet Ainé	11.20

*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.*

## Les Champagnes (75 cl)

<b>Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison</b>	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>Moët et Chandon Brut Impérial</b>	93.50
<b>Laurent Perrier Brut La Cuvée</b>	95.50
<b>Ruinart Blanc de Blancs</b>	140.00
<b>Laurent Perrier Cuvée Rosé</b>	130.00
<b>Ruinart Rosé</b>	140.00

## Tapas & Amuse Bouches

*Petite assiette de dégustation*

<b>Jambon de Parme</b> Tranché Finement	6.30
<b>Saucisson des Halles de Lyon</b> Spécialité lyonnaise, « Rosette de Lyon »	6.30
<b>Saucisson Espagnol de la Région de Gérone</b> Saucisson maigre Ibérique	6.30

### Pizzas Fines et Croustillantes à Partager (2, 3 ou 4 personnes)

- Aux Légumes Confits Tomates, aubergines, courgettes, poivrons, pistou	14.90
- Au Saumon Mariné à l'Aneth, Selon la Pizza « Spago »	16.90

*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*

## Bière, Sodas & Jus de Fruits

### Bières

Bière Pression (25cl)	4.80
Karlsbräu Urpils	
Bière allemande de tradition	

### Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero (33cl)	4.60
Schweppes Tonic, Agrum' et 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

### Jus et Nectars de Fruits

Jus de Fruits Alain Milliat (20cl)	5.60
Orange, pomme, tomate, carotte	
Nectars de Fruits Alain Milliat (20cl)	5.60
Mangue, fraise	
Fruits Pressés (20cl)	6.90
Citron ou Orange	
Cocktail de Fruits (20cl)	6.90

Prix nets en euros, taxes et service compris (30/11/16)

14, place Jules Ferry 69006 Lyon • France • Tél. 04 37 24 25 26 • Fax 04 37 24 25 25  
 LES RESTAURANTS & BRASSERIES DE LYON\* BOCUSE • Siège social : 1, quai du Commerce 69009 Lyon • www.brasseries-bocuse.fr

VL100



# L'EST

Apéritifs

et Tapas

KARLSBRAU

## Les Fromages

### Fromage Blanc en Faisselle

- Nature 4.50
- Crème double 4.80
- Coulis de fruits rouges 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

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.

**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

**Fraises et Framboises « Cardinale »** 10.50

Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges

**Fondant au Chocolat Noir "Valrhona"** 9.50

Crème anglaise (dessert chaud, 12 min de préparation)

**Granité Café Chantilly** 7.50

**Palette de Sorbets à la Cuillère** 8.80

5 parfums, petites madeleines

**Coupe Colonel** 7.60

3 boules de sorbet citron et verre de vodka servi à part

**Le « Roosevelt » au Chocolat, Maison Bernachon** 11.20

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

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
(Double Espresso, nappé d'un lait mousseux, servi dans un verre mazagran)	
Cappuccino Spécial	5.00
(Espresso, nappé d'un lait mousseux, servi dans une tasse)	
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
Verveine, tilleul argenté, menthe poivrée, boutons d'oranger et citronnelle	
Infusion des Alpagnes	3.20
Verveine, menthe poivrée, cassis, mélisse, fenouil, Rooibos d'Afrique du Sud	

## Les Pousse Cafés & Digestifs

	(2cl)	(4cl)
Marc Extra Egrappé V. Jacquolot	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, Chartreuse, Cointreau, Get 27, Get 31, Grand-Marnier, Manzana, Marie Brizard, Verveine)		
Bas Armagnac Cerbois V.S.O.P	3.15	6.30
Cognac Fine de Cognac Hennessy	3.65	7.30
Rhum Diplomatico Vénézuéla (40°)	5.10	10.20
Chartreuse V.E.P	7.50	15.00
Gin Hendricks	7.60	15.20
Rhum Zacappa	10.00	20.00

## 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

Prix nets en euros, taxes et service compris. (6V17)

**Bocuse, à l'Est**  
 Dimanche midi en gare des Brotteaux attend ses premiers convives. S'y retrouveront les cuisines du monde entier dans un cadre où les fourneaux, visibles de la salle...

**L'Est, la cuisine des voyages**  
 L'Est, la cuisine des voyages, c'est une véritable aventure culinaire. Elle nous fait découvrir des saveurs nouvelles, des techniques ancestrales et des produits locaux de qualité. C'est un voyage en goût qui nous enrichit et nous fait découvrir de nouvelles cultures.

**Bocuse des Brotteaux**  
 Paul Bocuse ne s'est jamais contenté de cuisiner, il a voulu créer une cuisine nouvelle, une cuisine qui respecte les produits et les traditions, mais qui s'ouvre à l'international. C'est cette philosophie qui a fait de lui un maître-cuisinier légendaire.

**L'Est, la cuisine des voyages**  
 L'Est, la cuisine des voyages, c'est une véritable aventure culinaire. Elle nous fait découvrir des saveurs nouvelles, des techniques ancestrales et des produits locaux de qualité. C'est un voyage en goût qui nous enrichit et nous fait découvrir de nouvelles cultures.

**Bocuse des Brotteaux**  
 Paul Bocuse ne s'est jamais contenté de cuisiner, il a voulu créer une cuisine nouvelle, une cuisine qui respecte les produits et les traditions, mais qui s'ouvre à l'international. C'est cette philosophie qui a fait de lui un maître-cuisinier légendaire.

# L'EST

## 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**

*Prix nets en euros, taxes et service compris*

## 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 et sauce tomate

**Tagliatelles à l'Italienne**  
Sauce tomate fraîche et fromage servi 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.*

*Prix nets en euros, taxes et service compris*