

Bière, Sodas & Jus de Fruits

Bières

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

Sodas

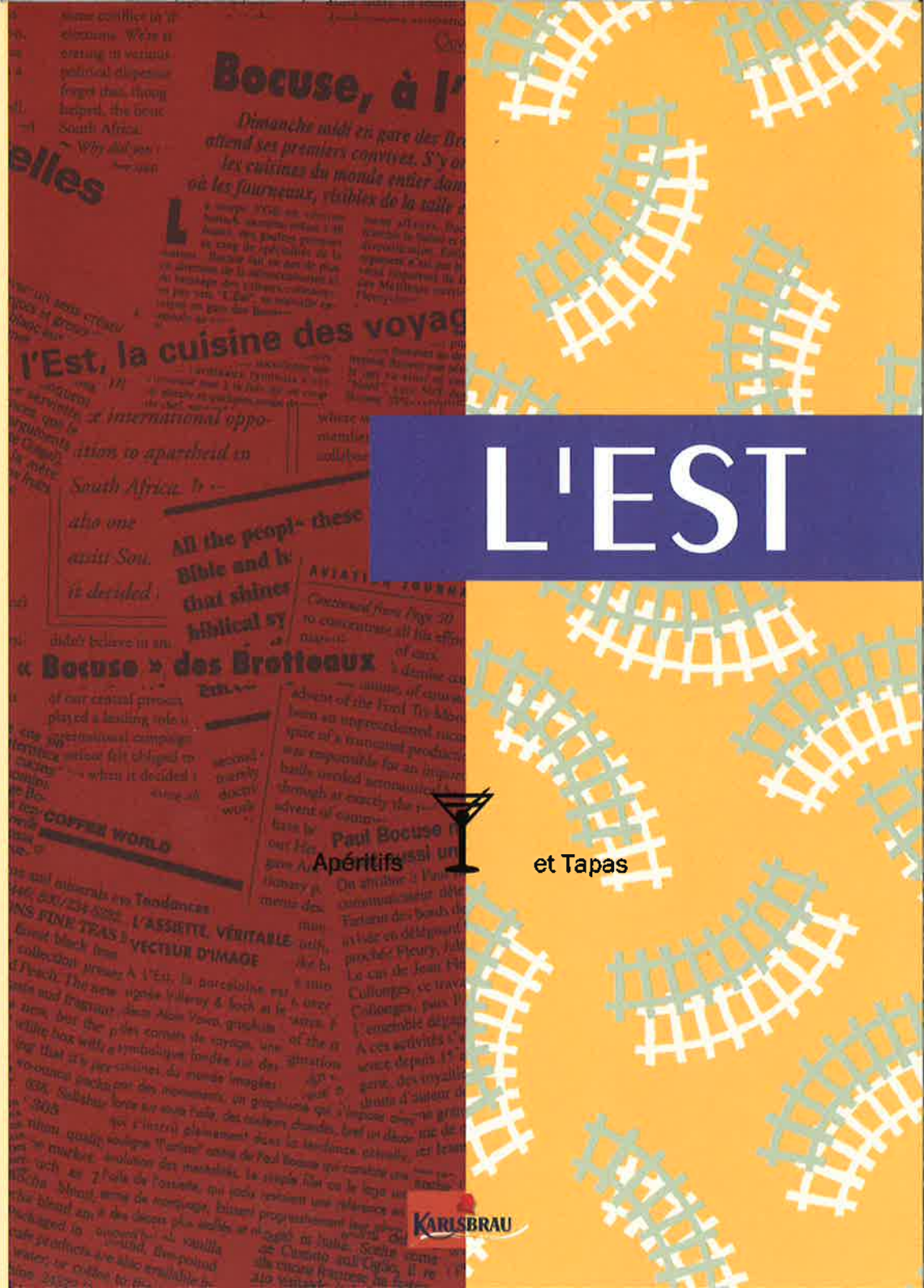
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero (33cl)	4.60
Schweppes Tonic, Agrum' et Lemon (25cl)	4.60
Fanta Orange (33cl)	4.60
Fuzetea (25cl)	4.60
Orangina (25cl)	4.60
Perrier (33cl)	4.60
San Bitter (10cl)	4.20
Limonade (25 cl)	3.60

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



L'EST

Apéritifs et Tapas

KARLSBRAU

Apéritifs

Classiques

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

Vin Blanc Moelleux (7 cl)

Sauternes A.O.C - "Château Roumieu"	7.50
--	------

Vins Blancs au Verre (12 cl)

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

Vins Rouges au Verre (12 cl)

Cœur de Bordeaux - Bordeaux A.O.C - Sélection H.Maudet	4.00
Saint Joseph A.O.C - "Le Grand Pompée" - P. Jaboulet Ainé	7.50
Crozes-Hermitage 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)

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
Moët et Chandon Brut Impérial	93.50
Laurent Perrier Brut La Cuvée	95.50
Ruinart Blanc de Blancs	140.00
Laurent Perrier Cuvée Rosé	130.00
Ruinart Rosé	140.00

Tapas & Amuse Bouches

Petite assiette de dégustation

Jambon de Parme Tranché Finement	6.30
Saucisson des Halles de Lyon Spécialité lyonnaise, « Rosette de Lyon »	6.30
Saucisson Espagnol de la Région de Gérone 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

Les Entrées

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

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

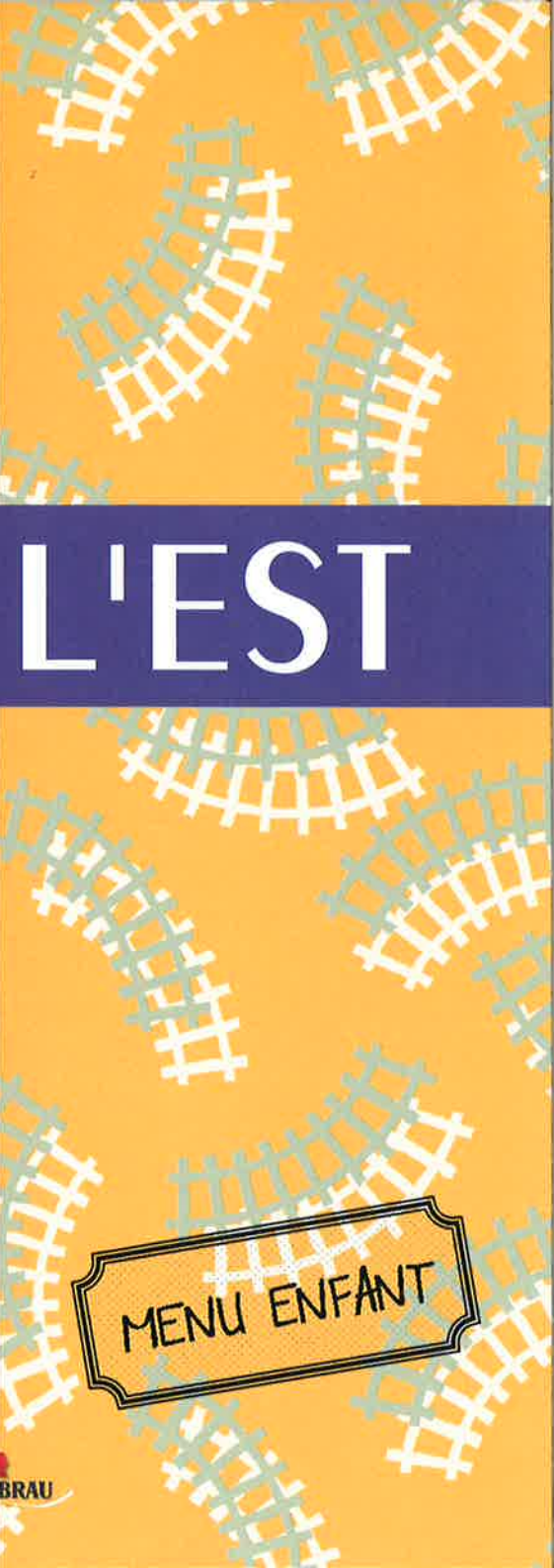
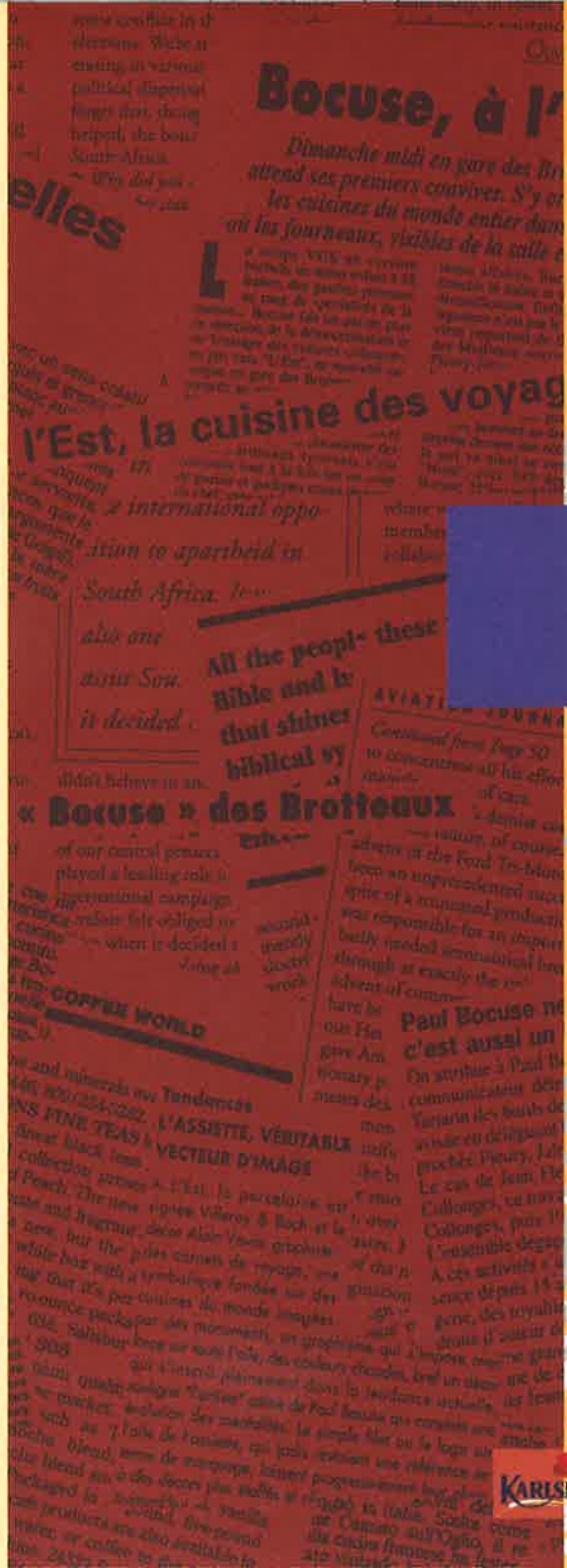
Poissons du Marché Rôtis Entiers et Découpés à votre Table :
Selon Arrivage voir les suggestions du jour sur l’encart Menu

Les Viandes : * Bœuf & Veau Origine France

Pluma Ibérique « Bellota® » Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique Pommes grenailles, poivrons confits, chistera	28.90
Foie de Veau* Poêlé à la Lyonnaise Déglacé au vinaigre, haricots verts, purée de pommes de terre	27.90
Poulet de Bresse « Miéral » Rôti à la Broche Purée de pommes de terre, salade verte	29.80
Filet de Bœuf* Poêlé Nature ou Sauce Beaujolaise Gnocchis à la romaine, épinards frais en branches	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	



VLAIRO



L'EST

MENU ENFANT



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 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.*

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

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

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.