

Les Entrées

Carte

Velouté de Champignons, Œuf Parfait et Emulsion des Sous-Bois	12.90
Salade Gourmande au Foie Gras de Canard Haricots verts, cœur d'artichaut, vinaigrette à l'huile d'olive, échalotes, fines herbes	20.50
Saumon Fumé « Le Borvo » Finement Tranché Tzatziki à la grecque, pain de campagne grillé	21.10
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
Foie Gras de Canard Français Cuit en Terrine Pain de campagne grillé	19.80
Cœur de Filet de Saumon « Bömlö » en Sashimi et Moutarde Wasabi Emincé de saumon frais à la japonaise	23.90
Le Fameux Jambon Bellota 100% Ibérique « Cinca Jotas® » Assiette de fins pétales coupés au couteau, « pan con tomate »	26.80
Accras de Morue « Antillais » Salade verte, coulis de tomates au piment d'Espelette	14.80
Nems de Gambas Frits dans une feuille de brick, julienne de légumes, salade, menthe fraîche	20.80
Jambon Cru Serrano Finement Tranché « 20 Mois d'Affinage »	16.90

Les Pâtes

Nouilles Chinoises aux Gambas Panées au Saté	18.90
Linguines aux Moules de Bouchot du Mont Saint-Michel	17.50
Assiette Végétarienne et Légumes du Moment Sautés à l'Huile d'Olive	16.90



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

Carte

Pavé de Saumon « Bömlö » Cuit à l'Unilatéral Compotée de pommes de terre, sauce fenouil	26.20
Minute de Thon « Albacore » aux Parfums d'Asie Légumes de saison sautés au Wok	28.90
Filet de Merlu Rôti, « Pêche Petit Bateau » Mousseline et chips de topinambour, jus de viande	28.80
Assortiment de Filets de Poissons Rôtis à la Plancha Filets de saumon, daurade, cabillaud, gambas Épinards frais en branches, pommes vapeur, vierge de poivrons	29.80
Noix de Coquille Saint Jacques de la Baie de Saint-Brieuc Cœurs de palmier rôtis, mousseline de patates douces, Emulsion au curry, chips de banane	32.00

Les Viandes : * Bœuf & Veau Origine France

Escalope de Veau* Fermier « Milanaise » Risotto carnaroli au Parmigiano Reggiano	28.50
Pluma Ibérique « Bellota® » Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique Piperade, purée de pommes de terre	28.90
Foie de Veau* Poêlé à la Lyonnaise Déglaçé au vinaigre Légumes de saison, 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 Le Classique : Jaune d'œuf, oignon, cornichons, câpres Le César : Le classique poêlé aller-retour	19.80

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

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

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

Champagnes

37.5cl / 75cl / 150cl

Les Blancs

Alain Thiénot Brut A.O.C – Cuvée Réserve Maison	35.60	69.00	141.90
Malard Brut A.O.C – Excellence		79.00	
Mumm Brut A.O.C – Cordon Rouge		89.00	187.00
Laurent Perrier A.O.C - « La Cuvée »		95.50	
Ruinart Brut A.O.C – « Blanc de Blancs »		140.00	280.00
Dom Pérignon Brut A.O.C 2006		239.10	
Cristal Roederer Brut A.O.C 2009		350.00	

Les Rosés

Alain Thiénot Brut Rosé A.O.C	76.50
Billecart-Salmon Brut Rosé A.O.C	125.00
Bollinger Brut Rosé A.O.C	130.00
Cristal Roederer Brut Rosé A.O.C	700.00

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
--------------------------------------	------

Prix nets en euros, taxes et service compris

Jus de Fruits & Cocktails Sans Alcool

Jus de Fruits Alain Milliat (20cl)	5.60
Orange, pomme, tomate, carotte, ananas	
Nectars de Fruits Alain Milliat (20cl)	5.60
Abricot, 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	
Saucisson Espagnol de la Région de Gérone	6.30
Saucisson maigre Ibérique	
Assiette Ibérique	6.90
Saucisson Espagnol de la région de Gérone 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 | Tél : 04 37 64 64 64

www.brasseries-bocuse.com



Apéritifs, Champagnes et Tapas

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	

*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.*

Délice de Fromage Blanc	5.50
Faisselle accompagnée de compote et coulis de fruits rouges	
Salade de Fruits Frais de Saison	8.50
Mont Blanc Chantilly	8.80
Meringues légères, glace vanille, crème de marron et sauce chocolat	
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	

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.

Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande.

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 mousseux, servi dans une tasse)	
Cappuccino Spécial	5.00
(Espresso, nappé d'un lait mousseux, servi dans une grande 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 Alpes	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)		
Chartreuse V.E.P	7.50	15.00
Rhum Diplomatico	5.10	10.20
Bas Armagnac Cerbois V.S.O.P	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
Cognac Martell Création « Grand Extra »	25.00	50.00

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



1 Quai du Commerce - 69009 Lyon | Tél : 04 37 64 64 64
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

Jus de Fruits Alain Milliat

Orange, pomme, tomate, carotte, ananas

Nectars de Fruits Alain Milliat

Abricot, 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

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.*

Prix nets en euros, taxes et service compris