

Carte Automne

Les Entrées

Salade Gourmande au Foie Gras de Canard Haricots verts, cœurs d'artichauts, vinaigrette à l'huile d'olive, échalotes et fines herbes	20.50
Saumon Mariné à la Scandinave Crème citronnée à l'aneth et pain de campagne grillé	18.30
Velouté de Champignons, Œuf Parfait et Emulsion des Sous-Bois	12.90
Terrine de Foie Gras de Canard Pain de campagne grillé	19.00
Cœur de Filet de Saumon en Sashimi et Moutarde Wasabi Emincé de saumon frais à la japonaise	23.50
Le Fameux Jambon Ibérique Pata Negra "Bellota Bellota®" Assiette de fins pétales coupés au couteau et "pan con tomate"	26.80
Acras de Morue "Antillais" Salade verte et coulis de tomates au piment d'Espelette	14.30
Nems de Gambas Frits dans une feuille de brick, julienne de légumes, salade et menthe fraîche	20.10

Les Pâtes Italiennes

Penne au Pesto et Parmigiano Reggiano	13.70
Orecchiette à la Crème de Parmigiano Reggiano Jambon de Parme et artichaut	14.90

Pour nos Jeunes Convives

Menu Enfant (moins de 8 ans)	12.50
-------------------------------------	-------

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

Les Poissons

Carte Automne

Pavé de Saumon Cuit à l'Unilatéral Compotée de pommes de terre et sauce citron	24.20
Minute de Thon Albacore aux Parfums d'Asie Poêlé aller retour, légumes de saison cuits au Wok	28.80
Raviole Ouverte de Cabillaud et Coquillages Petits légumes, émulsion coco des îles	27.60
Filet de Merlu de Ligne Rôti Fricassée de cocos de Paimpol à la sauge et au lard	28.30
Assortiment de Filets de Poissons Rôtis à la Plancha Filets de saumon, daurade, cabillaud et gambas Epinards frais en branches, pommes vapeur, dés de tomate et sauce vierge	29.10
Risotto Carnaroli, Gambas et Copeaux de Parmigiano Reggiano	28.70

Les Viandes : * Bœuf & Veau Origine France

Côtelettes d'Agneau Poêlées à la Fleur de Thym 3 côtes premières Haricots verts et pommes frites	29.40
Escalope de Veau* Milanaise Risotto carnaroli au Parmigiano Reggiano	28.00
Pluma Ibérique Bellota® Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique Piperade de poivrons et purée de pommes de terre	28.50
Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise Déglacé au vinaigre Haricots verts et purée de pommes de terre	27.80
Poulet de Bresse Rôti à la Broche Purée de pommes de terre et salade verte	29.10
Filet de Bœuf* Poêlé Nature ou Sauce Beaujolaise Haricots verts et pommes frites	29.70
Les Tartares 100% Pur Bœuf* 180g, hachés et préparés à la commande, Salade verte et pommes frites Le Classique : Jaune d'œuf, oignons, cornichons et câpres Le César : Le classique poêlé aller-retour	19.40

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.
L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.
Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.

ST

L'OUES



1, quai du Commerce 69009 Lyon • France • Tél. 04 37 64 64 64 • Fax 04 37 64 64 65

LES RESTAURANTS & BRASSERIES DE LYON[®] BOCUSE • Siège social : 1, quai du Commerce 69009 Lyon • www.nordsudbrasseries.com

VIVRO.

