

## Les Entrées

<b>Salade César au Parmesan Reggiano</b> Cœur de romaine, émincé de blancs de volaille, sauce César et croûtons	14.90
<b>Jambon Cru Serrano Tranché Finement « 20 Mois d’Affinage »</b> Pain de campagne grillé	16.30
<b>Salade de Cœurs d’Artichauts et Haricots Verts</b> Vinaigrette à l’huile d’olive vierge, échalotes et fines herbes	16.20
<b>Salade Gourmande au Foie Gras de Canard</b> Haricots verts, cœurs d’artichauts, vinaigrette à l’huile d’olive, échalotes et fines herbes	20.50
<b>Saumon Fumé de Norvège « Le Borvo »</b> Crème citronnée à l’aneth et pain de campagne grillé	18.80
<b>Terrine de Foie Gras de Canard</b> Pain de campagne grillé et confiture d’oignons rouges	19.00
<b>Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées</b> Epinards frais en branches, polenta poêlée, sauce exotique	22.00
<b>Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé</b> 7 pièces servies en petits pots	14.40

## Les Pizzas Fines &amp; Pâtes Italiennes

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

- **Aux Légumes Confits** 14.50  
Tomate, aubergine, courgette, poivron et pistou
- **Au Saumon Mariné à la Scandinave, Selon la Pizza « Spago »** 16.90

**Linguine à l’Italienne** 13.70  
Concassée de tomates, basilic et Parmesan Reggiano

## Pour nos Jeunes Convives

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

## Les Poissons

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

<b>Filet de Bar Poêlé</b> Fondue de poireaux, crème de moules au safran	27.20
<b>Pavé de Cabillaud Rôti sur sa Peau</b> Compotée de pommes de terre aux herbes, olives et tomates confites	28.00
<b>Noix de Coquille Saint Jacques de la Baie de Saint-Brieuc</b> Risotto carnaroli au Parmesan Reggiano, Endives Braisées	28.70
<b>Assortiment de Filets de Poissons Rôtis à la Plancha</b> Filets de cabillaud, saumon, dorade et gambas Epinards frais en branches, pommes vapeur et sauce vierge	29.10

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

<b>Pluma Ibérique Bellota®</b> Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique Purée de pommes de terre aux olives Taggiasche et jus au chorizo ibérique	28.50
<b>Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise</b> Déglacé au vinaigre, haricots verts et purée de pommes de terre	27.80
<b>Poulet de Bresse Rôti à la Broche</b> Purée de pommes de terre et salade verte	29.10
<b>Filet de Bœuf* Poêlé Nature ou Sauce Beaujolaise</b> Haricots verts et pommes frites	29.70
<b>Les Tartares, 100% Pur Bœuf*</b> 180g, hachés et préparés à la commande Salade verte et pommes frites	19.40
<b>Le Classique :</b> Jaune d’œuf, oignons, cornichons et câpres	
<b>Le César :</b> Le Classique poêlé aller-retour	



14, place Jules Ferry 69006 Lyon • France • Tél. 04 37 24 25 26 • Fax 04 37 24 25 25

NORDSUD RESTAURANTS & BRASSERIES DE LYON • Siège social : 1, quai du Commerce 69009 Lyon • www.nordsudbrasseries.com

VALRO



# Bocuse, à l'Est

### Dimanche midi en gare des Brotteaux attend ses premiers convives. S'y ont les cuisines du monde entier dans où les fourneaux, visibles de la salle

La soupe VCB en version hotch, au menu enfant à 48 francs, des gâteaux proposés au rang de spécialités de la maison... Bocuse fait un pas de plus en direction de la démocratisation et du brassage des cultures culinaires. Un pas vers "L'Est", sa nouvelle enseigne en gare des Brotteaux...

## Nouvelles

### A l'Est, la cuisine des voyageurs

Le service international apporte un confort et quelques coups de cœur... "Le service international apporte un confort et quelques coups de cœur..."

### Le « Bocuse » des Brotteaux

Le « Bocuse » des Brotteaux... Le « Bocuse » des Brotteaux...

### SONS FINE TEAS

SONS FINE TEAS... Sons Fine Teas...



# L'EST

## Starters

<b>Caesar Salad</b> Heart of lettuce, sliced chicken breast, Caesar dressing	14.90
<b>Thinly Sliced Spanish Serrano Ham</b> matured for 20 Months Toasted country bread	16.30
<b>Artichoke Hearts Salad with Green Beans</b> Vinaigrette with olive oil and herbs	16.20
<b>Gourmet Salad with Duck Liver "Foie Gras"</b> Green beans, artichoke hearts, vinaigrette with olive oil, shallots and herbs	20.50
<b>Smoked Salmon from Norway "Le Borvo"</b> Toasted country bread and lemon	18.80
<b>Duck Liver "Foie Gras" Terrine</b> Toasted country bread and red onion chutney	19.00
<b>Pan-Fried Duck Liver "Foie Gras"</b> Sautéed polenta, fresh spinach and exotic sauce	22.00
<b>Burgundy Snails with Parsley and Garlic Butter</b> 7 snails served in individual pots	14.40

## Thin Pizzas &amp; Pasta

**Thin and Crispy Pizzas** (may be shared as appetizers):

- **Confit Vegetables Pizza** 14.50  
Tomato, eggplant, zucchini, peppers and pesto
- **Marinated Salmon Pizza with Dill**, as the « Spago » Pizza Recipe 16.90

**Italian Linguini Pasta** 13.70  
Tomato sauce, basil and Parmigiano Reggiano

## For our Younger Guests

**Children's menu (under 8)** 12.50

*Net prices in euro VAT and service included.  
We no longer accept payments by cheque.*

*To guarantee an optimal freshness, some dishes may momentarily be unavailable*

## Seafood

**Whole Roasted Fishes, prepared at your table:**

Please see the suggestion on the daily menu

**Pan-Fried Fillet of Sea Bass** 27.20  
Wilted leeks, mussels with saffron and cream

**Cod Fillet Roasted Skin Side** 28.00  
Mashed potatoes with herbs, olives and sundried tomatoes

**Roasted Sea Scallops** 28.70  
Carnaroli rice risotto and endives with citrus better

**Grilled Mixed Fish Fillets** 29.10  
Fillets of cod, salmon, sea bream and king size prawns  
Vegetables, steamed potatoes, olive oil and diced tomatoes dressing

**Meat:** \* Beef & Veal selected in France

**Iberian Pluma Bellota®** 28.50  
Top rump from the famous Iberian pig  
Carnaroli rice risotto with chorizo

**Pan-Fried Calf\*'s Liver "Lyonnaise style"** 27.80  
Vinegar jus, green beans and mashed potatoes

**"Bresse" Chicken Roasted on a Spindle** 29.10  
Mashed potatoes and green salad

**Pan-Seared Beef Fillet\* Served either Plain or with Red Wine Sauce** 29.70  
Green beans and potatoes

**100% Pure Beef\* Tartare** 19.40  
180g, minced to order, served with a green salad and potatoes

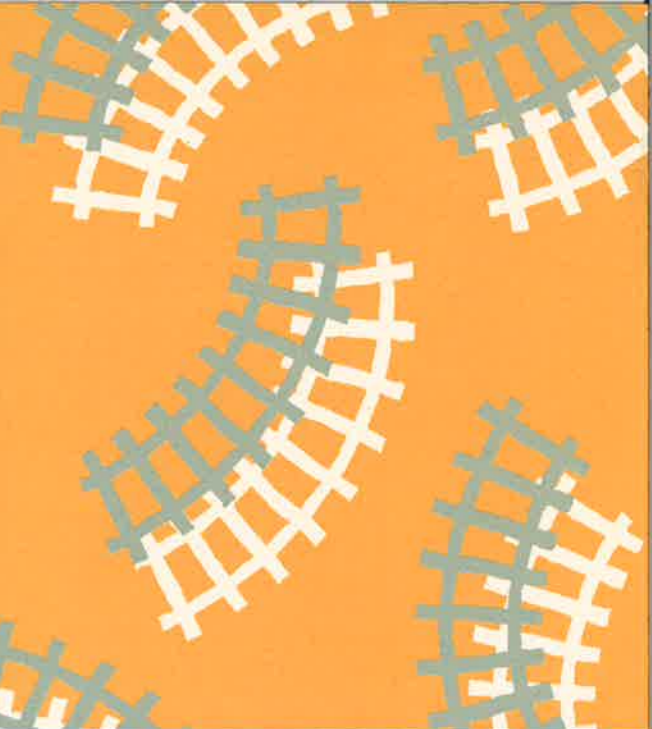
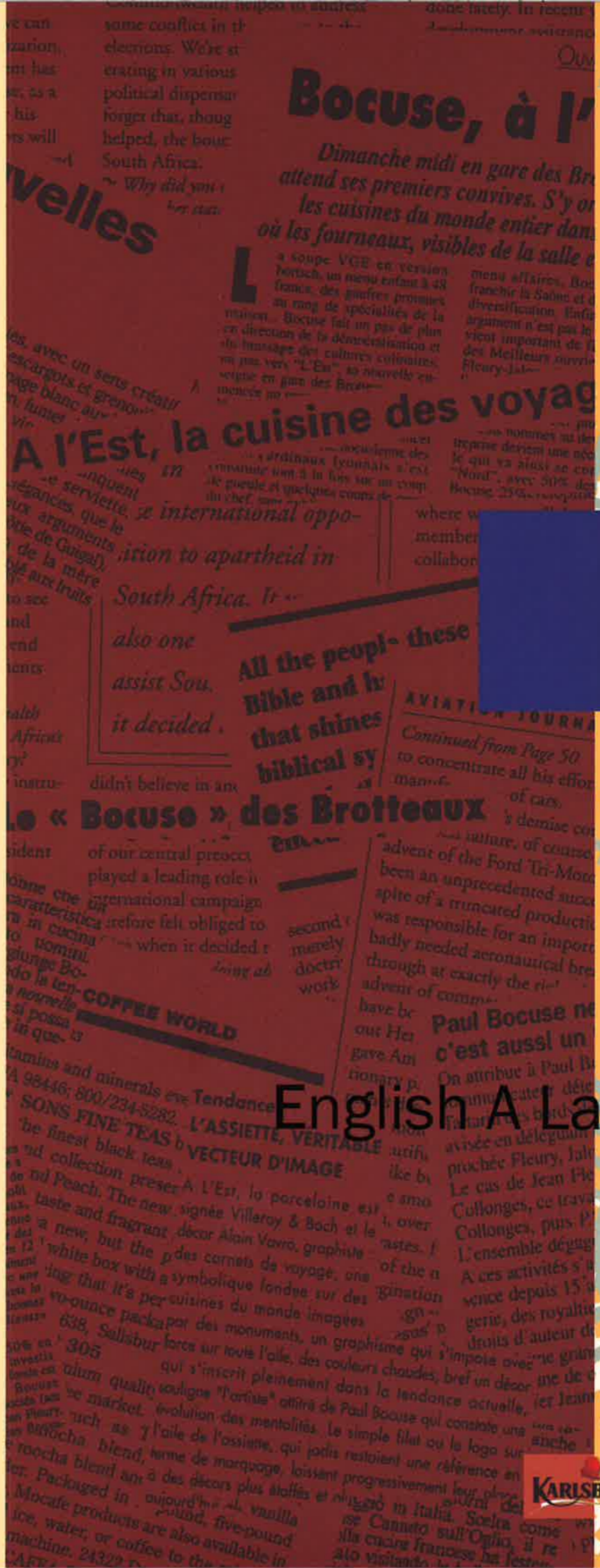
**Classic:** Egg yolk, onions, gherkins and capers

**Caesar:** Classic tartare quickly seared on both sides

*Our Chef is at your disposal in case of allergies or food restrictions.  
All information concerning allergies can be asked at the reception desk.*



NAURO



# L'EST



English A La Carte Menu

