

Carte

Les Entrées

Soupe à l'Oignon Gratinée "à la Lyonnaise"	8.20
Saucisson Chaud Pistaché en Brioche (Spécialité Lyonnaise) Accompagné d'un bouquet de salade	11.20
Salade Lyonnaise "Tradition" Œuf poché, salade frisée, lardons et croûtons	12.90
Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé 7 pièces servies en petits pots	14.40
Terrine de Foie Gras de Canard Pain de campagne grillé	19.00
Salade Gourmande au Foie Gras de Canard Bouquet de salade, cœurs d'artichauts, haricots verts et terrine de foie gras de canard	20.50
Saumon Fumé de Norvège « Le Borvo » Pain de campagne grillé et citron	18.80
Jambon Cru Serrano Tranché Finement "20 Mois d'Affinage" Pain de campagne grillé	16.30

Les Poissons

Escalope de Saumon à l'Oseille Epinards frais en branches et sauce vin blanc	24.20
Quenelle de Brochet Sauce Homardine Riz basmati, épinards frais en branches et champignons (20 minutes de préparation)	20.10
Pavé de Cabillaud à l'Huile d'Olive Vierge et Fleur de Sel Compotée de pommes de terre et sauce citronnée	28.00
Noix de Coquilles Saint Jacques de la Baie de Saint-Brieuc Risotto carnaroli aux champignons des bois sauce homardine	28.70
Assortiment de Filets de Poissons Cuits à la Plancha Filets de saumon, daurade, cabillaud et gambas Pommes vapeur et huile d'olive vierge	29.10
Poissons du Marché Rôtis Entiers et Découpés à Votre Table : Selon Arrivage voir les suggestions du jour sur l'encart Menu	

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.

Carte

Les Viandes : * Bœuf & Veau Origine France

Filet de Bœuf* Poêlé, Sauce Beaujolaise ou Nature Pommes frites et poêlée de champignons	29.70
Choucroute Tradition de la Maison « Reynon » Saucisse de Frankfort, saucisse fumée, carré et lard fumés, cervelas et pommes vapeur	24.00
Poulet de Bresse à la Crème et aux Champignons Riz basmati et sauce fleurette	29.10
Escalope de Veau* Viennoise Gratin de macaroni à la Lyonnaise	28.00
Les Tartares 100% Pur Bœuf* 180g, hachés et préparés à la commande, Salade verte et pommes frites	19.40
Le Classique : Jaune d'œuf, oignons, cornichons et câpres	
Le César : Le Classique poêlé aller-retour	

Plats Signatures du Nord

Gratin de Macaroni à la Lyonnaise	11.80
Tête de Veau* Bourgeoise Sauce Ravigote Pommes vapeur	24.20
Andouillette à la Ficelle "Halles de Lyon", Cuite au Plat Servie en tranches gratinées et purée de pommes de terre	18.50
Foie de Veau* Poêlé à la Lyonnaise Déglacé au vinaigre Haricots verts et purée de pommes de terre	27.80

Pour nos Jeunes Convives

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

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.

RD

Carte de Champagnes et Grands Crus Sélectionnés à votre disposition

		37.5cl / 50cl / 75cl	
	<u>Blancs</u>		
Mâconnais	Mâcon Villages A.O.C - Domaine Les Chenevières - Georges Duboeuf	12.60	22.60
	Saint Véran A.O.C - Domaine de la Bâtie - Georges Duboeuf	17.10	31.20
	Pouilly Fuissé A.O.C - Domaine Thibert et Fils	34.70	44.80
Bourgogne	Petit Chablis A.O.C - La Chablisienne - Vibrant	26.20	
	Chablis 1 ^{er} Cru A.O.C - "Vaucoupins" - Baudouin Millet - Viticulteur à Tonnerre		48.90
	Rully A.O.C - "Maizières" - Domaine de l'Ecette - Vincent Daux Viticulteur		44.60
Val de Loire	Sancerre A.O.C - "Clos Paradis" - Fouassier Père et Fils	26.20	41.80
Alsace	Riesling Appellation Alsace Contrôlée - Trimbach		37.80
	Gewurztraminer Appellation Alsace Contrôlée - Trimbach		49.00
	Gewurztraminer Appellation Alsace Contrôlée - Vendanges Tardives- Trimbach		109.90
Vallée du Rhône	Viognier Pays d'Oc I.G.P (14°) - "Les Jamelles"		25.20
	Côtes du Rhône A.O.C - "La Redonne" - J.L. Colombo		32.50
	Crozes Hermitage A.O.C - "Petite Ruche" - Domaine Chapoutier		36.10
	Châteauneuf du Pape A.O.C - "Les Cèdres" - Paul Jaboulet Ainé		68.90
	Condrieu A.O.C - "Les Ravines" - Domaine Niero		85.50
Provence	Hermitage de St Pons Côtes de Provence A.O.C - Gérard Biancone		24.10
	Château Ste Marguerite Côtes de Provence A.O.C - Cru Classé - J.P Fayard	26.60	37.50
	<u>Rouges</u>		
Lyonnais	Coteaux du Lyonnais A.O.C - l'Esprit d'Agathe - Tayol-Guyot	13.40	20.90
Roannais	Côte Roannaise A.O.C - "La Perdrizière" - Michel Desormière - Viticulteur		21.60
Beaujolais	Beaujolais Villages A.O.C - Domaine du Tracot - Jean Paul Dubost - Viticulteur		23.50
	Brouilly A.O.C - Sélection Georges Duboeuf	12.30	24.10
	Fleurie A.O.C - "Clos des 4 Vents" - Georges Duboeuf	13.80	25.80
Bourgogne	Bourgogne A.O.C - Domaine des Moirots - Christophe Denizot - Propriétaire		26.60
	Rully A.O.C - "Brange" - Domaine de l'Ecette - Vincent Daux Viticulteur		44.60
	Givry A.O.C - "Les Dracy" - Domaine Sarrazin		45.80
	Côte de Nuits A.O.C - Vieilles Vignes - Desertaux Ferrand - Coup de cœur du Point		50.80
	Mercurey Vieilles Vignes A.O.C - Vieilles Vignes - Domaine de la Faiveley		52.90
Val de Loire	Saumur Champigny A.O.C - Château du Hureau - P. et G. Vatan - Viticulteurs	16.30	30.70
	Sancerre Rouge A.O.C - "La Mercy Dieu" - Domaine Bailly Reverdy	26.20	41.80
Vallée du Rhône	Côtes du Rhône A.O.C - "Les Abeilles" - J.L. Colombo - Viticulteur Propriétaire	15.20	24.90
	Côtes du Rhône A.O.C - Guigal - Viticulteur Propriétaire à Ampuis		28.20
	Côtes du Rhône Villages A.O.C - "L'Envol" - Vignobles Duplessis-Guyot		35.90
	Gigondas A.O.C - "Pierre Aiguille" - Paul Jaboulet Ainé		43.60
	Saint Joseph A.O.C - "Les Lauves" - J.L. Colombo	23.20	41.90
	Saint Joseph A.O.C - "Le Grand Pompée" - Paul Jaboulet Ainé		45.30
	Crozes Hermitage A.O.C - Yann Chave - Viticulteurs Propriétaire	23.20	41.90
	Crozes Hermitage A.O.C - Domaine Thalabert - Paul Jaboulet Ainé		71.40
	Côte Rôtie A.O.C - Cuvée du Plessy - Domaine Barge		89.50
Provence	Château Ste Marguerite Côtes de Provence A.O.C - Cru Classé - J.P Fayard	26.60	37.50
Bordeaux	1 ^{ères} Côtes de Bordeaux A.O.C - Château Ricaud	17.40	29.50
	Saint Emilion Grand Cru A.O.C - Château Haut Brisson Lagrave		45.10
	Graves A.O.C - Château Rahoul - Alain Thiénot - Propriétaire		47.20
	Haut-Médoc A.O.C - "Moulin de La Lagune" - Château La Lagune		67.90
	Saint Estèphe A.O.C - Frank Phélan - 2ème Vin du Château Phélan Ségur		85.90
	<u>Rosés</u>		
Provence	Gris Blanc I.G.P (12.50°) - Gérard Bertrand		27.50
	Cap Rosé Côtes de Provence A.O.C		28.50
	Château des Marres Côtes de Provence A.O.C - Prestige		36.40
	Château Saint-Maur Côtes de Provence A.O.C - Excellence - Domaine Rogier Zanier		49.00

Prix nets en euros, taxes et service compris

LE NOR



18, rue Neuve 69002 Lyon • France • Tél. 04 72 10 69 69 • Fax 04 72 10 69 68

LES RESTAURANTS & BRASSERIES DE LYON[®] BOCUSE • Siège social : 1, quai du Commerce 69009 Lyon • www.brasseries-bocuse.fr

Menu

Starters

Gratinated French Onion Soup	8.20
Hot Sausage in a Brioche Casing (Lyonnais Specialty) Mixed green salad	11.20
Traditional Lyonnaise Salad Poached egg, lettuce, bacon and croutons	12.90
Burgundy Snails with Parsley Butter 7 pieces served in individual pots	14.40
Duck Liver "Foie Gras" Terrine Toasted country bread	19.00
Gourmet Vegetables Salad with Duck Liver "Foie Gras" Salad, artichoke hearts, green beans and duck liver terrine	20.50
Smoked Salmon from Norway "Le Borvo" Lemon and toasted country bread	18.80
Thinly Sliced Spanish Serrano Ham matured for 20 months Toasted country bread	16.30

Fish & Seafood

Salmon Steak with Sorrel Wilted spinach leaves and white wine sauce	24.20
Pike "Quenelle" with Crayfish Coulis Basmati rice, wilted spinach leaves and mushrooms (Lyonnais specialty requires 20 minutes of preparation)	20.10
Pan-Seared Fillet of Cod with Olive Oil and Sea Salt Flakes Mashed potatoes and lemon sauce	28.00
Roasted Sea Scallops Carnaroli rice risotto with mushrooms and lobster sauce	28.70
Grilled Mixed Fish Fillets Fillets of salmon, sea bream, cod, king size prawns Steamed potatoes, olive oil and shallots dressing	29.10
Whole Roasted Fishes, Prepared at your Table: Please see the suggestions on the daily menu	

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.

Menu

Meat: * Beef & Veal selected in France

Beef* Fillet Roasted with Marrow Served Either Plain or with Red Wine Sauce French fries and mushrooms	29.70
New Alsatian Sauerkraut "from Reynon" Frankfurt and Montbéliard sausages, ham hock, square bacon, smoked loin, Cabbage and steamed potatoes	24.00
"Bresse" Chicken with Cream and Mushrooms Basmati rice and "fleurette" Cream sauce	29.10
Viennese Veal* Scallop Lyonnais style gratinated macaroni pasta	28.00
100% Pure Beef* Tartare 180g, minced to order, served with a green salad and French fries Classic: Egg yolk, onions, gherkins and capers Caesar: Classic tartare quickly seared on both sides	19.40

Signatures Dishes

Lyonnais Style Gratinated Macaroni Pasta	11.80
Veal* Head "Bourgeoise" with Ravigote Sauce Steamed potatoes	24.20
"Andouillette" Sausage (Lyonnais Specialty) Gratinated slices with mashed potatoes	18.50
Pan-Fried Calf's Liver* "A la Lyonnaise" Vinegar jus, green beans and mashed potatoes	27.80

For our Younger Guests

Children's Menu (under 8)	12.50
----------------------------------	-------

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.

RD

A Champagne and Grand Crus Wine List is also available upon request

White Wines

		37.5cl / 50cl / 75cl	
Lower Burgundy	Mâcon Villages A.O.C – Domaine Les Chenevières – Georges Duboeuf	12.60	22.60
	Saint Véran A.O.C – Domaine de la Bâtie – Georges Duboeuf	17.10	31.20
	Pouilly Fuissé A.O.C – Domaine Thibert et Fils	34.70	44.80
Burgundy	Petit Chablis A.O.C – La Chablisienne – Vibrant		26.20
	Chablis 1 ^{er} Cru A.O.C – "Vaucoupins" – Baudouin Millet – Viticulteur à Tonnerre		48.90
	Rully A.O.C – "Maizières" – Domaine de l'Ecette – Vincent Daux Viticulteur		44.60
Loire Valley	Sancerre A.O.C – "Clos Paradis" – Fouassier Père et Fils	26.20	41.80
Alsace	Riesling Appellation Alsace Contrôlée – Trimbach		37.80
	Gewurztraminer Appellation Alsace Contrôlée – Trimbach		49.00
	Gewurztraminer Appellation Alsace Contrôlée – Vendanges Tardives- Trimbach		109.90
Rhône Valley	Viognier Pays d'Oc I.G.P (14°) – "Les Javelles"		25.20
	Côtes du Rhône A.O.C – "La Redonne" – J.L. Colombo		32.50
	Crozes Hermitage A.O.C – "Petite Ruche" – Domaine Chapoutier		36.10
	Châteauneuf du Pape A.O.C – "Les Cèdres" – Paul Jaboulet Ainé		68.90
	Condrieu A.O.C – "Les Ravines" – Domaine Niero		85.50
Provence	Hermitage de St Pons Côtes de Provence A.O.C – Gérard Biancone		24.10
	Château Ste Marguerite Côtes de Provence A.O.C – Cru Classé – J.P Fayard	26.60	37.50

Red Wines

Lyonnais	Coteaux du Lyonnais A.O.C – l'Esprit d'Agathe – Tayol-Guyot	13.40	20.90	
	Côte Roannaise A.O.C – "La Perdrizière" – Michel Desormière – Viticulteur		21.60	
Beaujolais	Beaujolais Villages A.O.C – Domaine du Tracot – Jean Paul Dubost – Viticulteur		23.50	
	Brouilly A.O.C – Sélection Georges Duboeuf	12.30	24.10	
	Fleurie A.O.C – "Clos des 4 Vents" – Georges Duboeuf	13.80	25.80	
Burgundy	Bourgogne A.O.C – Domaine des Moirots – Christophe Denizot - Propriétaire		26.60	
	Rully A.O.C – "Brange" – Domaine de l'Ecette – Vincent Daux Viticulteur		44.60	
	Givry A.O.C – "Les Dracy" – Domaine Sarrazin		45.80	
	Côte de Nuits A.O.C – Vieilles Vignes – Desertaux Ferrand – Coup de cœur du Point		50.80	
	Mercrey Vieilles Vignes A.O.C – Vieilles Vignes – Domaine Faiveley		52.90	
Loire Valley	Saumur Champigny A.O.C – Château du Hureau – P. et G. Vatan – Viticulteurs	16.30	30.70	
	Sancerre Rouge A.O.C – "La Mercy Dieu" – Domaine Bailly Reverdy	26.20	41.80	
Rhône Valley	Côtes du Rhône A.O.C – "Les Abeilles" – J.L. Colombo – Viticulteur Propriétaire	15.20	24.90	
	Côtes du Rhône A.O.C – Guigal – Viticulteur Propriétaire à Ampuis		28.20	
	Côtes du Rhône Villages A.O.C – "L'Envol" – Vignobles Duplessis-Guyot		35.90	
	Gigondas A.O.C – "Pierre Aiguille" – Paul Jaboulet Ainé		43.60	
	Saint Joseph A.O.C – "Les Lauves" – J.L. Colombo	23.20	41.90	
	Saint Joseph A.O.C – "Le Grand Pompée" – Paul Jaboulet Ainé		45.30	
	Crozes Hermitage A.O.C – Yann Chave – Viticulteurs Propriétaire	23.20	41.90	
	Crozes Hermitage A.O.C – Domaine Thalabert – Paul Jaboulet Ainé		71.40	
	Côte Rôtie A.O.C – Cuvée du Plessy – Domaine Barge		89.50	
	Provence	Château Ste Marguerite Côtes de Provence A.O.C – Cru Classé – J.P Fayard	26.60	37.50
	Bordeaux	1 ^{ères} Côtes de Bordeaux A.O.C – Château Ricaud	17.40	29.50
Saint Emilion Grand Cru A.O.C – Château Haut Brisson Lagrave			45.10	
Graves A.O.C – Château Rahoul – Alain Thiénot – Propriétaire			47.20	
Haut-Médoc A.O.C – "Moulin de La Lagune" – Château La Lagune			67.90	
Saint Estèphe A.O.C – Frank Phélan – 2ème Vin du Château Phélan Ségur			85.90	

Rosés Wines

Provence	Gris Blanc I.G.P Pays d'Oc (12.50°) – Gérard Bertrand		27.50
	Cap Rosé Côtes de Provence A.O.C		28.50
	Château des Marres Côtes de Provence A.O.C – Prestige		36.40
	Château Saint-Maur Côtes de Provence A.O.C – Excellence – Domaine Rogier Zanier		49.00

Net prices in euro VAT and service included

LE NOR

English
A La Carte Menu



18, rue Neuve 69002 Lyon • France • Tél. 04 72 10 69 69 • Fax 04 72 10 69 68

LES RESTAURANTS & BRASSERIES DE LYON[®] BOCUSE • Siège social : 1, quai du Commerce 69009 Lyon • www.brasseries-bocuse.fr