

Carte

Les Entrées

Salade César Cœur de romaine, émincé de blancs de volaille, sauce César	14.90
Jambon Cru Serrano Tranché Finement "20 Mois d’Affinage" Pain de campagne grillé	16.30
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 Fumé de Norvège « Le Borvo » Crème citronnée à l’aneth et pain de campagne grillé	18.80
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
Escalope de Foie Chaud Façon « Pot au Feu » Purée de panais, petits légumes, bouillon de pot au feu	21.60

Les Pâtes Italiennes

Linguine Marinières aux Moules de Bouchot	16.00
Orecchiette à la Crème de Parmesan 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

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 Poissons

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	28.00
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
Noix de Coquille Saint Jacques de la Baie de Saint-Brieuc Effiloché d’endives aux agrumes	28.70

Les Viandes : * Bœuf & Veau Origine France

Escalope de Veau* Milanaise Risotto carnaroli au Parmigean 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 Déglaçé 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 Poêlée hivernale, rutabaga, butternut, panais 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.

L'OUES

VALIRO



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.brasseries-bocuse.fr



Menu

Starters

Caesar Salad Heart of lettuce, sliced chicken breast, Caesar dressing	14.90
Thinly Sliced Spanish Serrano Ham Toasted country bread	16.30
Gourmet Salad with Duck Liver "Foie Gras" Green beans, artichoke hearts, vinaigrette with olive oil, shallots and herbs	20.50
Smoked Salmon from Norway "Le Borvo" Toasted country bread and lemon	18.80
Mushrooms Velouté, With "Parfait" Egg	12.90
Duck Liver "Foie Gras" Terrine Toasted country bread	19.00
Salmon Sashimi with Wasabi Dressing Japanese style sliced fresh salmon	23.50
The Famous Iberic Ham Pata Negra "Bellota Bellota®" Plate of thinly sliced ham with "pan con tomate" tomato bread"	26.80
Carribbean Fried Cod Cakes "Accras" Green salad, tomato coulis with Espelette pepper	14.30
Prawn Spring Rolls with Fresh Mint Served with vegetables and salad	20.10
Pan-Fried Duck Liver "Foie Gras" Vegetables and mashed parsnips cooked in beef broth	21.60

Italian Pasta

Linguine with Bouchot Mussels	16.00
Pasta with Parmigiano Reggiano Cream Sauce Parma ham and artichokes	14.90

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

Menu

Seafood

Whole Roasted Fishes, prepared at your table:

Please see the suggestion on the daily menu

Salmon Steak Roasted Skin Side Mashed potatoes and lemon sauce	24.20
Pan-Fried Albacore Tuna with Asian Flavors Seasonal vegetables wok	28.80
Opened Ravioli of Cod and Shellfish Vegetables and coconut sauce	28.00
Roasted Fillet of Hake White beans with sage and lard	28.30
Grilled Mixed Fish Fillets Fillets of salmon, sea bream, cod and king size prawns Wilted spinach leaves, steamed potatoes Olive oil diced tomatoes and shallots dressing	29.10
Roasted Sea Scallops Carnaroli rice risotto and endives with citrus better	28.70

Meat: * Beef & Veal selected in France

Breaded Veal* Milanese Carnaroli rice risotto with Parmigiano Reggiano	28.00
Iberian Pluma Bellota® Top rump from the fillet of the famous Iberian pig Pan-fried peppers, mashed potatoes	28.50
Pan-Fried Calf's Liver "A la Lyonnaise" Vinegar jus, green beans and mashed potatoes	27.80
"Bresse" Chicken Roasted on a Spindle Mashed potatoes and green salad	29.10
Pan-Seared Beef Fillet* Served either Plain or with Wine Sauce Parsnips, swede, butternut and French fries	29.70
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

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

ST

L'OUES

English A La Carte Menu

V. VIRO



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.brasseries-bocuse.fr

