

Carte

Les Entrées

<i>Soupe des Pêcheurs à la Marseillaise</i> Croûtons dorés à l'ail, comté râpé et sauce rouille servie à part	12.90
<i>Salade César</i> (Créée par Caesar Cardini, restaurateur italien) Cœur de romaine, émincé de blancs de volaille Copeaux de parmesan Reggiano, croûtons et sauce César	14.90
<i>Jambon Cru Serrano Tranché Finement</i> "20 Mois d'Affinage" (Le mot Serrano vient du mot espagnol "sierra" qui signifie "région de montagnes")	16.90
<i>Terrine de Foie Gras de Canard</i> Chutney de fruits d'automne et noix, pain de campagne grillé	19.80
<i>Saumon Fumé de Norvège « Le Borvo »</i> Crème citronnée et pain de campagne grillé	19.80

Pizzas Fines et Croustillantes (peuvent se partager à l'apéritif)

<i>Pizza Fine aux Légumes</i> Huile d'olive vierge, mozzarella et parmesan Reggiano	14.90
<i>Pizza Fine au Saumon Mariné à l'Aneth</i> Crème citronnée au fromage frais, œufs de hareng Avruga, selon la Pizza « Spago »	16.90

Les Pâtes « Garofalo Pasta Di Gragnano »

<i>Rigatoní à la Crème de Parmesan Reggiano</i> Minute d'artichaut, jambon cru Serrano et pignons de pin	15.80
<i>Linguines à la Bolognaise, Comme à Bologne</i> Copeaux de parmesan Reggiano et huile d'olive vierge	14.80

Plats Signatures du Sud

<i>Cocotte d'Encornets à la Catalane</i> Riz rond, chorizo Ibérique, poivrons, moules de Bouchot et safran	28.80
<i>Filet de Rascasse en "Bouillabaisse"</i> Compotée de pommes de terre safranée, croûtons dorés à l'ail et comté râpé Sauce rouille servie à part	29.60
<i>Pastilla de Volaille « Cannelle, Coriandre et Miel »</i> Cuite dans une feuille de brick crouillante, dés de tomates, amandes grillées et salade verte	19.80

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

<i>Dos de Cabillaud en Mouclade</i> Moules de Bouchot, matignon de poireaux, carottes et céleri	28.90
<i>Assortiment de Poissons Cuits à la Plancha</i> Filets de daurade, rascasse, cabillaud et gambas Purée de pommes de terre à l'huile d'olive vierge	29.80
<i>Noix de Coquilles Saint Jacques de la Baie de Saint-Brieuc</i> Risotto carnaroli aux champignons des bois sauce homardine	29.50

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

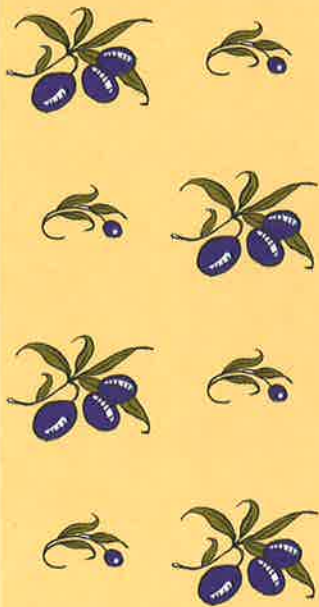
Les Viandes : * Bœuf & Veau Origine France

<i>Escalope de Veau* Milanaise</i> Poêlée de gnocchi au citron parmesan Reggiano	28.50
<i>Tajine d'Agneau à l'Orientale</i> Semoule parfumée aux épices, raisins, pignons de pins et amandes	26.80
<i>Foie de Veau* Poêlé à la Vénitienne</i> , (Déglacé au vinaigre balsamique) Linguine sauce Alfredo	27.90
<i>Filet de Bœuf* au Gorgonzola</i> Poêlée de gnocchi et jus de veau à l'oseille	29.90
<i>Les Tartares 100% Pur Bœuf*</i> 180g, hachés et préparés à la commande, Salade verte et pommes de terre persillées <i>Le Classique</i> : Jaune d'œuf, oignons, cornichons et câpres <i>Le César</i> : Le Classique poêlé aller-retour <i>L'Italien</i> : Oignons rouges, câpres, olives Taggiasche, tomates séchées, parmesan Reggiano et pistou	19.80

Pour nos Jeunes Convives

<i>Menu Enfant</i> (moins de 8 ans)	14.50
<i>Menu Enfant</i> (plus de 8 ans)	18.50

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.



Carte des Vins

Blancs

		37.5cl	50cl	75cl
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			26.20
	Rully A.O.C - "Maizières" - Domaine de l'Ecette - Vincent Daux Viticulteur			44.60
	Chablis 1 ^{er} Cru A.O.C - "Côte de Léchet" - La Chablisienne			48.90
	Mercurey A.O.C - "Domaine Faiveley"			52.90
	Meursault A.O.C - "Les Charmes" - Domaine Michelot			98.60
Val de Loire	Puligny Montrachet 1 ^{er} Cru A.O.C - "Champ Gain" - O.Leflaive			120.00
	Sancerre A.O.C - "La Mercy Dieu" - Domaine Bailly Reverdy	26.20		41.80
Alsace	Gewurztraminer Appellation Alsace Contrôlée - Trimbach			49.00
Vallée du Rhône	Viognier Pays d'Oc I.G.P (14°) - "Les Javelles"			25.20
	Grignan les Adhémar A.O.C - Domaine Grangeneuve - "Les Dames Blanches du Sud" - Bour			29.00
	Côtes du Rhône A.O.C - "La Redonne" - J.L. Colombo			32.50
	Saint Joseph A.O.C - "Le Grand Pompée" - Paul Jaboulet Ainé			45.30
	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
Côtes de Provence	Hermitage de St Pons Côtes de Provence A.O.C - Gérard Biancone	16.70		24.10
	Château Ste Marguerite Côtes de Provence A.O.C - Cru Classé - J.P Fayard	26.60		37.50

Rouges

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
	Mercurey A.O.C - "Vieilles Vignes" Domaine Faiveley			52.90
	Côte de Nuits A.O.C - Vieilles Vignes - Desertaux Ferrand			50.80
	Volnay 1 ^{er} Cru A.O.C - "En Caillerets" - Domaine de la Pousse d'Or			98.80
Val de Loire	Pommard 1 ^{er} Cru A.O.C - "Epenots" - O.Leflaive			112.90
	Saumur Champigny A.O.C - Château du Hureau - P. et G. Vatan - Viticulteurs	16.30		30.70
Vallée du Rhône	Sancerre Rouge A.O.C - "La Mercy Dieu" - Domaine Bailly Reverdy	26.20		41.80
	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
	Châteauneuf du Pape A.O.C - "Les Cèdres" - Paul Jaboulet Ainé			74.80
Côtes de Provence	Cornas A.O.C - "Les Ruchets" - Domaine JL Colombo			145.20
	Côte Rôtie A.O.C - Château d'Ampuis - E.Guigal			185.90
	Château Ste Marguerite Côtes de Provence A.O.C - Cru Classé - J.P Fayard	26.60		37.50
Languedoc	Château Rasque Côtes de Provence A.O.C - "Pièce Noble" - Gérard Biancone	32.90		44.80
	Saint Chinian A.O.P - La Balade - Domaine Vic			29.80
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
	Haut-Médoc A.O.C - "Moulin de La Lagune" - Château La Lagune			67.90
Vins du Soleil	Saint Estèphe A.O.C - Frank Phélan - 2ème Vin du Château Phélan Ségur			85.90
	Espagne Appellation Catalogne Contrôlée - "Mas Rabell" - Maison Torrès			36.40

Rosés

Côtes de Provence	Gris Blanc I.G.P Pays d'Oc (12.50°) - Gérard Bertrand			27.50
	Côtes de Provence - Château Léoube			28.80

Prix nets en euros, taxes et service compris (23V117)

11, place Antonin Poncet 69002 Lyon • France • Tél. 04 72 77 80 00 • Fax 04 72 77 80 01

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



VALIRO

Menu

Starters

<i>Original Fish Soup From Marseille</i> Served with croutons and a garlic mayonnaise	12.90
<i>Caesar Salad</i> Heart of Roman lettuce, sliced chicken breast Parmesan Reggiano shavings and Caesar dressing	14.90
<i>Thinly Sliced Spanish Serrano Ham</i> , matured for 20 months	16.90
<i>Duck Liver "Foie Gras" Terrine</i> Chutney of Autumn fruits and nuts chutney, toasted country bread	19.80
<i>Smoked Salmon from Norway "Le Borvo"</i> Lemon cream and toasted country bread	19.80

Thin and Crusty Pizzas (may be shared as appetizers)

<i>Thin Pizza with Vegetables</i> Olive oil, mozzarella and parmesan Reggiano	14.90
<i>Marinated Salmon Pizza</i> Served with Dill, Avrugar Roes as the "Spago" Pizza Recipe	16.90

Garofalo Pasta Di Gragnano Pastas

<i>Rigatoni Pasta with Parmesan Reggiano Cream</i> Artichoke, spanish Serrano ham and pine nuts	15.80
<i>Linguine Pasta with Bolognese Sauce, as in Bologna</i> Parmesan Reggiano shavings and olive oil	14.80

Signature Dishes

<i>Catalan Style Stewed Squid</i> Iberian chorizo, bell pepper and mussels of bouchot and saffron	28.80
<i>Scorpion Fish Fillet "Bouillabaisse"</i> Mashed potatoes with saffron, garlic croutons, shredded cheese and "rouille" sauce	29.60
<i>Chicken Pastilla with Cinnamon, Coriander and honey</i> Shredded chicken breast in filo pastry, dices of tomatoes, grilled almonds Green salad	19.80

Net prices in euros, VAT and service included.
We no longer accept payments by check.
To guarantee an optimal freshness, some dishes may momentarily be unavailable.

Menu

Fish & Seafood

<i>Fillet of Cod "Mouclade"</i> "Bouchot" mussels and leeks carrots and celery	28.90
<i>Grilled Mixed Fish Fillets</i> Fillets of sea bream, scorpion fish, cod and king size prawns Fennel, steamed potatoes, olive oil and pesto dressing	29.80
<i>Roasted Sea Scallops</i> Carnaroli rice risotto with mushrooms and lobster sauce	29.50

Whole Roasted Fishes, Prepared at Your Table:
Please see the suggestions on the daily menu

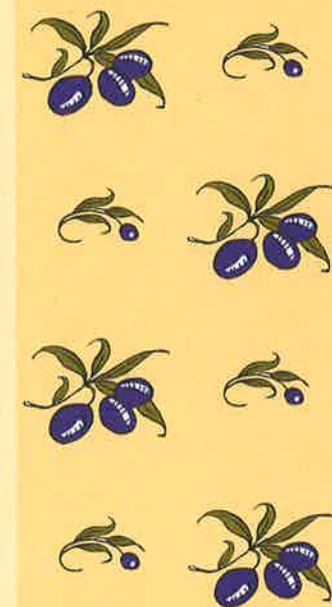
Meat: * Beef & Veal selected in France

<i>Breaded Veal* Fillet Milanese</i> Pan-fried gnocchi with lemon parmesan Reggiano	28.50
<i>Lamb Tajine</i> Couscous with spices, sultanas, pine nuts and almonds	26.80
<i>Pan-Fried Calf's Liver "Venitian"</i> With balsamic vinegar, Italian linguine with Alfredo sauce	27.90
<i>Fillet of Beef*</i> Served either "Plain" or "with Gorgonzola cheese sauce" Pan-fried gnocchi and a veal and sorrel sauce	29.90
<i>100% Pure Beef* Tartare</i> 180g, minced to order, green salad and pan-fried potatoes with parsley <i>Classic:</i> Egg yolk, onions, gherkins, capers <i>Caesar:</i> Classic tartare quickly seared on both sides. <i>Italian:</i> Red onions, capers, black olives, sundried tomatoes, pesto dressing	19.80

For our Younger Guests

<i>Children's menu</i> (under 8)	14.50
<i>Children's menu</i> (over 8)	18.50

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



Wine List

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			26.20	
	Rully A.O.C - "Maizières" - Domaine de l'Ecette - Vincent Daux Viticulteur			44.60	
	Chablis 1 ^{er} Cru A.O.C - "Côte de Léchet" - La Chablisienne			48.90	
	Mercurey A.O.C - "Domaine Faiveley"			52.90	
	Meursault A.O.C - "Les Charmes" - Domaine Michelot			98.60	
Loire Valley	Puligny Montrachet 1 ^{er} Cru A.O.C - "Champ Gain" - O.Leflaive			120.00	
	Sancerre A.O.C - "La Mercy Dieu" - Domaine Bailly Reverdy	26.20		41.80	
Alsace	Gewurztraminer Appellation Alsace Contrôlée - Trimbach			49.00	
Rhône Valley	Viognier Pays d'Oc I.G.P (14°) - "Les Janelles"			25.20	
	Grignan les Adhémar A.O.C - Domaine Grangeneuve - "Les Dames Blanches du Sud" - Bour			29.00	
	Côtes du Rhône A.O.C - "La Redonne" - J.L. Colombo			32.50	
	Saint Joseph A.O.C - "Le Grand Pompée" - Paul Jaboulet Ainé			45.30	
	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	16.70		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
Burgundy	Fleurie A.O.C - "Clos des 4 Vents" - Georges Duboeuf	13.80		25.80
	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
	Mercurey A.O.C - "Vieilles vignes" Domaine Faiveley			52.90
	Côte de Nuits A.O.C - Vieilles Vignes - Desertaux Ferrand			50.80
Loire Valley	Volnay 1 ^{er} Cru A.O.C - "En Caillerets" - Domaine de la Pousse d'Or			98.80
	Pommard 1 ^{er} Cru A.O.C - "Epenots" - O.Leflaive			112.90
	Saumur Champigny A.O.C - Château du Hureau - P. et G. Vatan - Viticulteurs	16.30		30.70
Rhône Valley	Sancerre Rouge A.O.C - "La Mercy Dieu" - Domaine Bailly Reverdy	26.20		41.80
	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
	Châteauneuf du Pape A.O.C - "Les Cèdres" - Paul Jaboulet Ainé			74.80
Provence	Cornas A.O.C - "Les Ruchets" - Domaine JL Colombo			145.20
	Côte Rôtie A.O.C - Château d'Ampuis - E.Guigal			185.90
Languedoc	Château Ste Marguerite Côtes de Provence A.O.C - Cru Classé - J.P Fayard	26.60		37.50
	Château Rasque Côtes de Provence A.O.C - "Pièce Noble" - Gérard Biancone	32.90		44.80
Bordeaux	Saint Chinian A.O.P - La Balade - Domaine Vic			29.80
	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
Southern Wine	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
	Espagne Appellation Catalogne Contrôlée - "Mas Rabell" - Maison Torrès			36.40

Rosé Wines

Provence	Gris Blanc I.G.P Pays d'Oc (12.50°) - Gérard Bertrand			27.50
	Côtes de Provence - Château Léoube			28.80

Net prices in euro VAT and service included (08/11/17)

11, place Antonin Poncet 69002 Lyon • France • Tél. 04 72 77 80 00 • Fax 04 72 77 80 01

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



VALIRO

