

Carte

Les Entrées

<i>Soupe des Pêcheurs Safranée</i> Croûtons dorés à l'ail, comté râpé et sauce rouille servie à part	12.90
<i>Jambon de Parme Tranché Finement « 20 mois d’Affinage »</i>	16.90
<i>Saumon Bömlö Mariné à l’Aneth</i> Crème citronnée et pain de campagne grillé	19.80
<i>Salade de Poivrons Confits, Croutons et Mozzarella Bufflonne**</i> Roquette, pignons de pin et basilic	18.00
<i>Salade César au Parmesan Reggiano</i> Cœur de romaine, émincé de blanc de volaille, sauce César et croûtons	14.90

*Pizza Fine et Croustillante* (peut se partager à l'apéritif)

- <i>Aux Légumes Confits**</i> Courgettes, aubergines, tomate et mozzarella	14.90
--	-------

*Les Pâtes « Garofalo® Pasta Di Gragnano »*

<i>Fetuccini Arrabiata**</i> Sauce tomate épicée	15.90
<i>Penne au Pesto de Genoa**</i> Pignons de pin, basilic et parmesan reggiano	13.70
<i>Lasagnes de Légumes au Gorgonzola**</i> Tomate, courgettes et aubergines	17.90

*Plats Signatures du Sud*

<i>Poulet de Bresse aux Citrons Confits</i> Fine semoule aux raisins	29.80
<i>Pizza Fine au Saumon Bömlö Mariné à l’Aneth selon la Pizza Spago</i> Crème citronnée au fromage frais, œufs de hareng Avruga	16.90
<i>Pastilla de Volaille « Cannelle et Coriandre »</i> Cuite dans une feuille de brick croustillante, accompagnée d'une salade verte	19.80

\*\*Plats Végétariens

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>Filet de Merlu de Ligne</i> Caponatta à la sicilienne, anchois, câpres, céleri et olives taggiashes	28.80
<i>Filet de Cabillaud en Aioli</i> Pommes de terre vapeur, carottes, fenouil, asperges et aioli servie à part	28.80
<i>Assortiment de Poissons</i> Filets de daurade, saumon, cabillaud et gambas Purée de pommes de terre à l'huile d'olive vierge	29.80
<i>Filet de Rascasse Rôti</i> Barigoule de légumes, émulsion de basilic	29.10

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

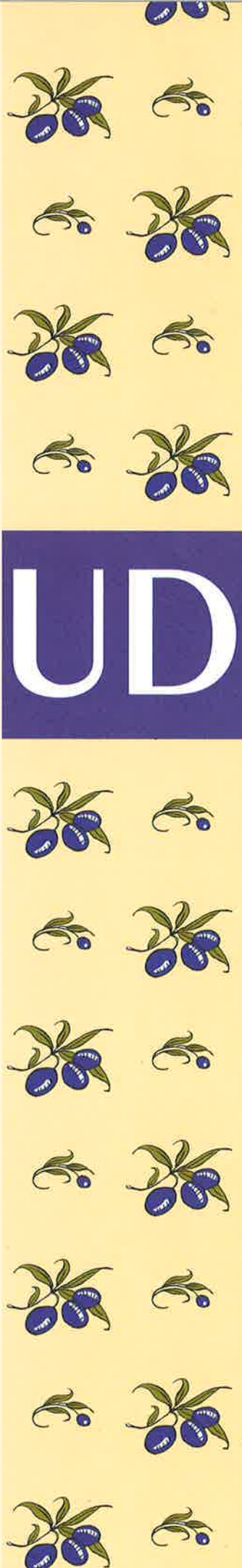
*Les Viandes :* \* Bœuf & Veau Origine France

<i>Saltimbocca de Veau* à la Romaine</i> Jambon cru, sauge, olives taggiashes et risotto au parmesan reggiano	27.00
<i>Osso Bucco Milanaise*</i> Risotto carnaroli safrané et gremolata	25.90
<i>Filet de Bœuf* Sauce Maturini</i> Confit de légumes niçois et pommes persillées	29.90
<i>Les Tartares 100% Pur Bœuf*</i> 180g, hachés et préparés à la commande, Salade verte et pommes de terre persillées	19.80
<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	

*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 <sup>er</sup> 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 <sup>er</sup> 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 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	
	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 Mirots - 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 <sup>er</sup> Cru A.O.C - "En Caillerets" - Domaine de la Pousse d'Or			98.80
	Pommard 1 <sup>er</sup> Cru A.O.C - "Epenots" - O.Leflaive			112.90
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
	Châteauneuf du Pape A.O.C - "Les Cèdres" - Paul Jaboulet Ainé			74.80
	Cornas A.O.C - "Les Ruchets" - Domaine JL Colombo			145.20
Côtes de Provence	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 <sup>ères</sup> 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 Rabel" - 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 (23V17)

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

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



VALRO

