

# L'OUES

VAURO



1, quai du Commerce 69009 Lyon • France • Tél. 04 37 64 64 64 • Fax 04 37 64 64 65  
LES RESTAURANTS & BRASSERIES DE LYON<sup>®</sup> BOCUSE • Siège social : 1, quai du Commerce 69009 Lyon • [www.brasseries-bocuse.fr](http://www.brasseries-bocuse.fr)



## Carte

## Les Entrées

<b>Salade César</b> (Créée par Caesar Cardini, restaurateur italien) Cœur de romaine, émincé de blanc de volaille, Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons	15.90
<b>Jambon Cru Serrano Tranché Finement</b> « 20 Mois d’Affinage »	16.90
<b>Cœur d’Artichauts et Haricots Verts, Bouquet de Salade **</b> Vinaigrette à l’huile d’olive, échalotes, fines herbes	16.20
<b>Saumon « Bömlo » Mariné à l’Aneth</b> Tzatziki à la grecque, pain de campagne grillé	19.80
<b>Fole Gras de Canard Français Cuit en Terrine</b> Pain de campagne grillé	19.80
<b>Cœur de Filet de Saumon en Sashimi et Moutarde Wasabi</b> Emincé de saumon frais à la japonaise	23.90
<b>Le Fameux Jambon Bellota 100% Ibérique “Cinco Jotas®”</b> Assiette de fins pétales coupés au couteau, « pan con tomate »	26.80
<b>Accras de Morue « Antillais »</b> Salade verte, coulis de tomates au piment d’Espelette	14.80
<b>Nems de Gambas</b> Frits dans une feuille de brick, julienne de légumes, salade, menthe fraîche	20.80

## Les Pâtes « Garofalo® Pasta Di Gragnano» et Risotto

<b>Fusilli au Pesto</b> Olives Taggiasche, poivrons, tomates confites, ricotta	18.90
<b>Orecchiette à la Crème de Parmigiano Reggiano</b> Jambon Serrano, artichauts	14.90
<b>Risotto Carnaroli, Gambas, Tuiles de Parmesan et Bouquet de Roquette</b> Parmigiano Reggiano, jus de viande	28.50
<b>Assiette Végétarienne et Légumes du Moment Sautés **</b>	16.90

## Pour nos Jeunes Convives

<b>Menu Enfant (moins de 8 ans)</b>	14.50
-------------------------------------	-------

\*\* Plat Végétarien

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

<b>Pavé de Saumon « Bömlo » Cuit à l’Unilatéral</b> Compotée de pommes de terre, émulsion au fenouil	25.20
<b>Minute de Thon « Albacore » aux Parfums d’Asie</b> Légumes de saison sautés au Wok	28.90
<b>Raviole Ouverte de Cabillaud et Coquillages</b> Petits légumes, émulsion coco des îles	28.80
<b>Filet de Merlu Rôti</b> Minute d’artichauts aux condiments	28.80
<b>Assortiment de Filets de Poissons Rôtis à la Plancha</b> Filets de saumon, dorade, cabillaud, gambas Épinards frais en branches, pommes vapeur, dés de tomate, sauce vierge	29.80

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

<b>Escalope de Veau* Fermier Milanaise</b> Risotto carnaroli au Parmigiano Reggiano	28.50
<b>Pluma Ibérique « Bellota® »</b> Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique Piperade, purée de pommes de terre	28.90
<b>Foie de Veau* Poêlé à la Lyonnaise</b> Déglaçé au vinaigre Haricots verts, purée de pommes de terre	27.90
<b>Poulet de Bresse « Miéral » Rôti à la Broche</b> Purée de pommes de terre, salade verte	29.80
<b>Filet de Bœuf* Poêlé Nature ou Sauce au Poivre</b> Gnocchis à la Romaine, épinards frais en branches	29.90
<b>Les Tartares « Charolais » 100% Pur Bœuf*</b> 180g, hachés et préparés à la commande, Salade verte, pommes frites <b>Le Classique</b> : Jaune d’œuf, oignon, cornichons, câpres <b>Le César</b> : Le classique poêlé aller-retour	19.80

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.

ST

<b>Les Cafés</b>		
<b>Café Expresso</b>		<b>2.50</b>
<b>Café Expresso Ristretto</b>		<b>2.50</b>
<b>Café Expresso Décaféiné</b>		<b>2.50</b>
<b>Café Expresso Macchiato</b>		<b>3.00</b>
<i>(Expresso, nappé d'un lait mousseux, servi dans une tasse)</i>		
<b>Cappuccino Spécial</b>		<b>5.00</b>
<i>(Expresso, nappé d'un lait mousseux, servi dans une grande tasse)</i>		
<b>Irish Coffee</b>		<b>7.80</b>
<b>Les Thés &amp; Infusions</b>		
<b>Thé de Ceylan du Sri Lanka</b>		<b>3.00</b>
<b>Thé Vert Gunpowder de Chine</b>		<b>3.00</b>
<b>Infusions</b> Verveine, tilleul, menthe		<b>3.00</b>
<b>Infusions</b> Verveine-menthe, tilleul-menthe		<b>3.20</b>
<b>Infusion "Cézanne"</b>		<b>3.20</b>
<i>Verveine, tilleul argenté, menthe poivrée, boutons d'oranger et citronnelle</i>		
<b>Infusion des Alpes</b>		<b>3.20</b>
<i>Verveine, menthe poivrée, cassis, mélisse, fenouil, Rooibos d'Afrique du Sud</i>		
<b>Les Pousse Cafés &amp; Digestifs</b>	<b>(2cl)</b>	<b>(4cl)</b>
<b>Marc Extra Egrappé V. Jacoulot</b>	<b>3.15</b>	<b>6.30</b>
<b>Calvados Daron (Propriétaire)</b>	<b>3.15</b>	<b>6.30</b>
<b>Eaux de Vie Blanches Saint Florian</b>	<b>3.15</b>	<b>6.30</b>
<i>(Prune, Framboise, Poire Williams, Mirabelle, Kirsch)</i>		
<b>Liqueurs</b>	<b>3.15</b>	<b>6.30</b>
<i>(Baileys, Chartreuse, Cointreau, Get 27, Get 31, Grand-Marnier, Manzana, Marie Brizard)</i>		
<b>Chartreuse V.E.P</b>	<b>7.50</b>	<b>15.00</b>
<b>Rhum Diplomatico</b>	<b>5.10</b>	<b>10.20</b>
<b>Bas Armagnac V.S Château du Tariquet</b>	<b>3.15</b>	<b>6.30</b>
<b>Armagnac Marquis de Monstequiou X.O. Impérial</b>	<b>4.50</b>	<b>9.00</b>
<b>Cognac</b> Fine de Cognac Hennessy	<b>3.65</b>	<b>7.30</b>
<b>Cognac Frapin</b> Château de Fontpinot X.O.	<b>19.00</b>	<b>38.00</b>
<b>Cognac Martell</b> « Cordon Bleu »	<b>16.50</b>	<b>33.00</b>

*Prix nets en euros, taxes et service compris (6VI17)*

VI1701

# L'OUEST



## Les Fromages

<b>Fromage Blanc en Faisselle</b>	
- Nature	4.50
- Crème double	4.80
<b>Saint-Marcellin Affiné "Mère Richard"</b>	4.20
Un demi Saint-Marcellin	
<b>Barattes de Chèvre Frais Fermier "Chevenet"</b>	4.80
Deux pièces de barattes	
<b>Roquefort "Papillon"</b>	4.80
<b>Assiette de Fromages (à partager pour 2 pers.)</b>	11.90
Un Saint-Marcellin, deux barattes de chèvre frais fermier, Roquefort "Papillon"	

## Les Délices & Gourmandises

<b>Baba au Rhum Tradition</b>	9.20
Chantilly, Rhum Havana	
<b>Vacherin Minute aux Fruits Frais</b>	9.20
Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly et coulis de fruits rouges	
<b>Gaufres Grand-Mère</b>	
« Chantilly et Chocolat » ou « Chantilly et Compote »	8.80
« Chantilly, Chocolat et Compote »	9.10
<b>Gaufres Domino accompagnées d'un café</b>	7.50
Petites gaufres dégustation	

<b>Délice de Fromage Blanc</b>	5.50
Faisselle accompagnée de compote et coulis de fruits rouges	
<b>Salade de Fruits Frais de Saison</b>	8.50
<b>Coupe de Fraises</b>	9.00
Servie nature, au sucre ou avec chantilly	
<b>Coupe de Fraises et Framboises</b>	10.00
Servie nature, au sucre ou avec chantilly	
<b>Nage de Fraises</b>	10.50
Sorbet fromage blanc et fruits rouges	
<b>Crème Brûlée aux Gousses de Vanille</b>	9.00
<b>Fondant au Chocolat Noir "Valrhona"</b>	9.50
Crème anglaise (dessert chaud, 12 min de préparation)	
<b>Palette de Sorbets à la Cuillère</b>	8.80
5 parfums, petites madeleines	
<b>Meringues Glacées Chantilly et Chocolat</b>	8.80
Meringues légères, glace vanille et sauce chocolat	
<b>Le « Roosevelt » au Chocolat, Maison Bernachon</b>	11.20
Biscuit aux amandes, croquant feuillantine au praliné, ganache et crème anglaise	

*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 desserts peuvent manquer momentanément à la carte.*

*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.*