

Bières, Sodas & Jus de Fruits

Bières

Karlsbräu Urpils	4.80
Bière allemande de tradition	

Jus de Fruits

Jus de Fruits Alain Milliat (20cl)	5.60
Orange, pomme, tomate,	
Nectars de Fruits Alain Milliat (20cl)	5.60
Mangue, fraise, abricot, poire	
Fruits Frais Pressés (20cl)	6.90
Citron ou orange pressé	
Cocktail de Fruits (20cl)	6.90

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero (33cl)	4.60
Schweppes Tonic, Agrum' ou Lemon (25cl)	4.60
Fanta Orange (33cl)	4.60
Fuzetea (25cl)	4.60
Orangina (25cl)	4.60
Perrier (33cl)	4.60
San Bitter (10cl)	4.20
Limonade (25 cl)	3.60

Prix nets en euros, taxes et service compris (30/11/16)

VILVIG



LE SUD

Apéritifs

et Tapas

Apéritifs

Les Apéritifs et Cocktails du Sud

Apéritif Maison - Bau Frizzant de Muscat et Rinquinquin (10cl)	6.60
Pastis Henri Bardouin Grand Cru (2cl)	4.70
La Rose Du Sud (12cl)	7.30
Rinquinquin, grande absente et sirop de grenadine	
Spritz Apérol (12cl)	9.60
Apérol, prosecco, Eau Gazeuse	
Muscat de Beaumes-de-Venise (10cl)	6.20
Absente Tonic - Absinthe, Schweppes indian tonic et jus de citron vert	9.90
La Grande Absente (Absinthe)	9.80

Les Classiques

Kir Bourguignon (12cl)	5.40
Bourgogne Aligoté et Crème de Cassis de Dijon	
Kir Royal (12cl)	10.90
Champagne Sélection Maison et Crème de Cassis	
Mojito Classique ou Royal (champagne 12€)	10.00
Rhum Ambré, Jus de Citron, Sucre de Canne, Eau Gazeuse, Menthe Fraîche	
Ballantine's, Four Roses, Havana Club, Gin, Vodka, Tequila (4cl)	7.30
Chivas, Aberlour 10 ans, Jack Daniel's, Glenfiddich (4cl)	9.10
Ricard, Pastis 51, 51 Rosé (2cl)	6.60
Martini, Suze, Malibu (4cl)	6.60
Porto Rouge et Blanc (6cl)	6.60

Vins Blancs au Verre (12cl)

Viognier IGP - Pays d'Oc (13.5°)	3.80
Condrieu A.O.C - "Les Cassines" - P. Jaboulet	13.80

Vins Rouges au Verre (12cl)

Cœur de Bordeaux Bordeaux A.O.C - Sélection H.Maudet	4.00
Saint Joseph - A.O.C - "Le Grand Pompée" - P. Jaboulet Aîné	7.50
Châteauneuf du Pape A.O.C - "Les Cèdres" - P. Jaboulet	12.20

Pour un plus large choix de vins au verre, demander la sélection de notre sommelier

L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

Prix nets en euros, taxes et service compris

Apéritifs

Les Champagnes (75 cl)

Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison	69.00
- La demi-bouteille (37.5cl)	35.60
- La coupe (12cl)	10.70
Alain Thiénot Brut Rosé	76.50
- La coupe (12cl)	11.70
Mumm - Cordon Rouge	89.00
Mumm - Blanc de Blancs	155.00
Veuve Cliquot	98.00
Laurent Perrier - "La Cuvée"	110.00
Bollinger Spécial Cuvée	110.00
Alain Thiénot Grande Cuvée 2007	126.00
Ruinart "Blanc de Blancs"	140.00
Billecart-Salmon Rosé	125.00

Les Magnums (150 cl)

Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison	141.90
Mumm - Cordon Rouge	187.00

Tapas & Amuse Bouches

Petite assiette de dégustation

Jambon de Parme Tranché Finement « 20 mois d'Affinage »	16.90
Mini Sardines Ibériques du Golf de Cantabrie à partager	16.00
Pain de campagne grillé, beurre et citron	

Pizzas Fines à Partager

Pizza Fine aux Légumes Confits	14.90
Courgettes, aubergines, tomates, mozzarella	
Pizza Fine au Saumon « Bömlö » Mariné à l'Aneth	16.90
Crème citronnée au fromage frais, Œufs de hareng Avruga, selon la Pizza « Spago »	

*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.*



LE SU

Les Entrées

<i>Soupe des Pêcheurs Safranée</i> Croûtons dorés à l'ail, Comté râpé, sauce rouille servie à part	12.90
<i>Salade César</i> (Créée par Caesar Cardini, restaurateur italien) Cœur de romaine, émincé de blanc de volaille, Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons	15.90
<i>Jambon de Parme Tranché Finement</i> "20 Mois d'Affinage" Pain de campagne grillé	16.90
<i>Melon et Jambon à l'Italienne Tranché Finement</i> « 20 mois d'Affinage »	17.30
<i>Tomates, Burrata, Basilic et Huile d'Olive Extra Vierge**</i>	19.20
<i>Saumon « Bömlö » Mariné à l'Aneth</i> Tzatziki à la grecque, pain de campagne grillé	19.80

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

<i>Aux Légumes Confits**</i> Courgettes, aubergines, tomates, mozzarella	14.90
<i>Au Saumon « Bömlö » Mariné à l'Aneth</i> Crème citronnée au fromage frais, œufs de hareng Avruga, selon la Pizza « Spago »	16.90

Pâte « Garofalo® Pasta Di Gragnano »

<i>Linguine à l'Italienne**</i> Concassée de tomates fraîches, basilic, Parmigiano Reggiano	13.70
--	-------

Plats Signatures du Sud

<i>Tajine de Légumes**</i> Fine semoule aux raisins	19.50
<i>Pastilla de Volaille Fermière « Cannelle et Coriandre »</i> Cuite dans une feuille de brick croustillante, accompagnée d'une salade verte	19.80
<i>Tajine de Volaille de Bresse « Miéral » aux Citrons</i> Semoule parfumée aux épices, raisins, pignons de pin, amandes	29.80

**Plats 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.

Les Poissons

<i>Filet de Cabillaud en Aioli</i> Pommes de terre vapeur, carottes, fenouil, asperges, aioli servi à part	28.80
<i>Filet de Daurade Royale aux Olives Taggiasche</i> Confit de légumes, sauce vierge	29.10
<i>Assortiment de Filets de Poissons Rôtis à la Plancha</i> Filets de dorade, saumon, cabillaud, gambas Purée de pommes de terre à l'huile d'olive vierge	29.80

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* Fermier Milanaise</i> Risotto au Parmigiano Reggiano	28.50
<i>Phuma Ibérique "Bellota®"</i> Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique Piperade, risotto au chorizo ibérique (Bellota : cochons élevés en plein air, nourris exclusivement aux glands)	28.90
<i>Filet de Bœuf* Poêlé Nature ou Sauce Poivre</i> Haricots verts, pommes persillées	29.90
<i>Les Tartares « Charolais » 100% Pur Bœuf*</i> 180g, hachés et préparés à la commande, Salade verte, pommes de terre persillées	19.80
<i>Le Classique</i> : Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres	
<i>Le César</i> : Le Classique poêlé aller-retour	
<i>L'Italien</i> : Oignons rouges, câpres, olives Taggiasche, Parmigiano Reggiano, pistou	

Pour nos Jeunes Convives

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

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.

UD



LE SU

English A La Carte **Menu**

VALRO



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

Menu

Starters

<i>Original Fish Soup From Marseille</i> Served with croutons and a garlic mayonnaise	12.90
<i>Caesar Salad</i> Heart of Romain lettuce, sliced chicken breast Parmigiano Reggiano shavings, Caesar dressing	15.90
<i>Thinly Sliced Italian Parma Ham</i> , matured for 20 months	16.90
<i>Fresh Melon and Thinly Sliced Italian Ham</i> , matured for 20 months	17.30
<i>Tomatoes, Burrata, Basil and Olive Oil **</i>	19.20
<i>Marinated "Bömlo" Salmon With Dill</i> Greek tzatziki, toasted country bread	19.80

Thin and Crusty Pizzas (may be shared as appetizers)

<i>Thin Pizza with Vegetables**</i> Zucchini, eggplant, tomato and mozzarella	14.90
<i>Thin Pizza Marinated Salmon with Dill from the « Spago » Pizza Recipe</i> Marinated salmon Scandinavian style	16.90

Garofalo Pasta « Di Gragnano Pastas »

<i>Garofalo Linguine Pasta**</i> Tomato sauce, basil, Parmigiano Reggiano	13.70
--	-------

Signature Dishes

<i>Vegetables Tajine**</i> Cous-cous with raisins	19.50
<i>Farm Raised Chicken Pastilla with Cinnamon and Coriander</i> Shredded chicken breast in filo pastry, green salad	19.80
<i>Bresse Chicken « Miéral » Tajine with Lemon</i> Cous-cous with spices, raisins, pine nuts and almonds	29.80

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 in Aioli</i> Steamed potatoes, carrots, fennel, asparagus and aioli sauce (on the side)	28.80
<i>Fillet of Sea bream with Taggiasche Olives</i> Confit vegetables and « sauce vierge »	29.10
<i>Grilled Mixed Fish Fillets</i> Fillets of sea bream, scorpion fish, cod and king size prawns Steamed potatoes, olive oil	29.80

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

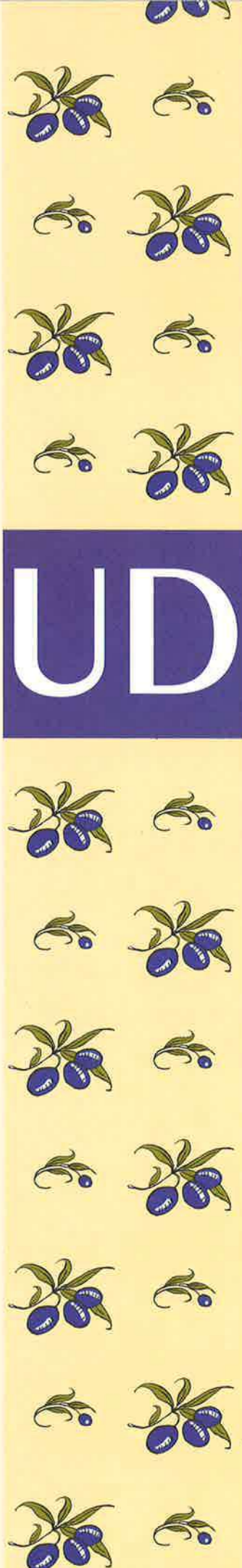
Meat: * Beef & Veal selected in France

<i>Breaded Veal* Fillet Milanese</i> Rice risotto with Parmigiano Reggiano	28.00
<i>Iberian Pluma « Bellota® »</i> Top rump from the fillet of the famous Iberian pig Confit bell peppers, rice risotto with chorizo	28.90
<i>Fillet of Beef* Served either "Plain" or "Pepper sauce"</i> Green beans, and parsley potatoes	29.90
<i>100% Pure "Charolais" 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, pesto dressing	19.80

For our Younger Guests

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

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





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

VALRO



LE SUD

MENU ENFANT

Menu Enfant

(Moins de 8 ans)

1 plat + 1 dessert + 1 boisson

14.50 €

Boissons

Eau Minérale (Evian 33cl)

Diabolo (limonade et sirops)

Fanta Orange

Jus de Fruits Alain Milliat

Orange, pomme, tomate, carotte

Nectars de Fruits Alain Milliat

Fraise, mangue

Coca Cola

Fuzetea

Prix nets en euros, taxes et service compris

Plats

Escalope de Saumon Poêlée Nature

Accompagnée de pâtes ou de pommes vapeur

Steak Haché à la Commande

100% Pur Bœuf "Origine France"

Pommes frites maison

Tagliatelles « De Cecco »

Nature, sauce tomate fraîche ou au fromage

Pizza Maison

Tomate, jambon et fromage.

Desserts

Fromage Blanc en Faisselle

Nature ou coulis de fruits rouges

Dessert du Jour

Chaque jour, une spécialité maison

Gaufres Grand-Mère Maison

Compote de pommes, chocolat chaud et chantilly servis à part

Vacherin Glacé Minute aux Fruits Frais

Glace vanille, sorbets, meringue, fruits frais, coulis et chantilly

Assortiment de Glaces et Sorbets

*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.*

Prix nets en euros, taxes et service compris

Les Cafés

Café Expresso	2.50
Café Expresso Ristretto	2.50
Café Expresso Décaféiné	2.50
Café Expresso Macchiato	3.00
(Expresso, nappé d'un lait mousseux, servi dans une tasse)	
Cappuccino Spécial	5.00
(Double Expresso, nappé d'un lait mousseux, servi dans un verre mazagran)	
Café Expresso Provençal	4.80
(Accompagné d'un verre de Farigoule)	
Café Expresso Grappa	4.80
(Accompagné d'un verre de Marc italien)	
Irish Coffee	7.80

Les Thés & Infusions

Thé de Ceylan du Sri Lanka	3.00
Thé Vert Gunpowder de Chine	3.00
Thé Vert à la Menthe Fraîche	3.00
Infusions Verveine, tilleul, menthe	3.00
Infusions Verveine-menthe, tilleul-menthe	3.20
Infusion "Cézanne"	3.20
Verveine, tilleul argenté, menthe poivrée, boutons d'oranger et citronnelle	
Infusion des Alpes	3.20
Verveine, menthe poivrée, cassis, mélisse, fenouil, Rooibos d'Afrique du Sud	

Les Pousse Cafés & Digestifs

	(2cl)	(4cl)
Amaretto	3.15	6.30
Marc Extra Egrappé V. Jacoulot	3.15	6.30
Calvados Daron (Propriétaire)	3.15	6.30
Eaux de Vie Blanches Saint Florian	3.15	6.30
(Prune, Framboise, Poire Williams, Mirabelle, Kirsch)		
Liqueurs	3.15	6.30
(Baileys, Cointreau, Get 27, Get 31, Grand-Marnier, Manzana, Thym Farigoule)		
Bas Armagnac Cerbois V.S.O.P	3.15	6.30
Cognac Fine de Cognac Hennessy	3.65	7.30
Chartreuse V.E.P	7.50	15.00

Les Champagnes (75 cl)

Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison	69.00
La coupe (12cl)	10.70
Alain Thiénot Brut Rosé	76.50

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

VALROG



LE SUD



Les Fromages

Fromage Blanc en Faisselle

- Nature 4.50
- Crème double 4.80

Saint Marcellin Affiné "Mère Richard"

Un demi Saint-Marcellin 4.20

Barattes de Chèvre Frais Fermier "Chevenet"

Deux pièces de barattes 4.80

Assiette de Fromages (à partager pour 2 pers.)

Un Saint-Marcellin et deux barattes de chèvre frais fermier 9.90

Les Délices & Gourmandises

Baba au Rhum Tradition

Chantilly, Rhum Havana 9.20

Vacherin Minute aux Fruits Frais

Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly et coulis de fruits rouges 9.20

Gaufres Grand-Mère

« Chantilly et Chocolat » ou « Chantilly et Compote » 8.80

« Chantilly, Chocolat et Compote » 9.10

Gaufres Domino, accompagnées d'un café

Petites gaufres dégustation 7.50

Salade de Fruits Frais de Saison

8.50

Coupe de Fraises

Servie nature, au sucre ou avec chantilly 9.00

Coupe de Fraises et Framboises

Servie nature, au sucre ou avec chantilly 10.00

Fraises et Framboises « Cardinale »

Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges 10.50

Pêche Melba

Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges 9.00

Fondant au Chocolat Noir "Valrhona"

Crème anglaise (dessert chaud, 12 min de préparation) 9.50

Parfait Glacé aux Framboises

Chantilly, coulis de fruits rouges 9.00

Palette de Sorbets

5 parfums, tuile au sésame 8.80

Le « Roosevelt » au Chocolat, Maison Bernachon

Biscuit aux amandes, croquant feuillantine au praliné, ganache et crème anglaise 11.20

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.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains desserts
peuvent manquer momentanément à la carte.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.