

## Bière, Sodas & Jus de Fruits

### Bières

Bière Pression (25cl)	4.80
Karlsbräu Urpils	
Bière allemande de tradition	

### Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero (33cl)	4.60
Schweppes Tonic, Agrum' et 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

### Jus et Nectars de Fruits

Jus de Fruits Alain Milliat (20cl)	5.60
Orange, pomme, tomate, carotte	
Nectars de Fruits Alain Milliat (20cl)	5.60
Mangue, fraise	
Fruits Pressés (20cl)	6.90
Citron ou Orange	
Cocktail de Fruits (20cl)	6.90

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

14, place Jules Ferry 69006 Lyon • France • Tél. 04 37 24 25 26 • Fax 04 37 24 25 25  
LES RESTAURANTS & BRASSERIES DE LYON\* BOCUSE • Siège social : 1, quai du Commerce 69009 Lyon • www.brasseries-bocuse.fr

VL100



# L'EST

Apéritifs

et Tapas

KARLSBRAU

## Apéritifs

### Classiques

<b>Apéritif Maison de l'Est</b> (12 cl) Vin pétillant, crème de pêche de vigne	6.60
<b>Kir Bourguignon</b> (12 cl) Bourgogne aligoté et crème de cassis	5.40
<b>Kir Royal</b> (12 cl) Champagne sélection maison et crème de cassis de Dijon	10.90
<b>Caïpi Ballsao</b> (12cl) Ballantine's Brasil, sucre de canne et citron vert	10.00
<b>Le « Communard »</b> (12 cl) Beaujolais et crème de cassis	5.20
<b>Ballantine's, Four Roses, Havana Club, Gin, Vodka, Tequila</b> (4 cl)	7.30
<b>Chivas, Aberlour 10 ans, Jack Daniel's, Glenfiddich</b> (4 cl)	9.10
<b>Ricard, Pastis 51</b> (2cl)	6.60
<b>Martini, Suze</b> (4cl)	6.60
<b>Porto Blanc et Rouge</b> (6cl)	6.60

### Vin Blanc Moelleux (7 cl)

<b>Sauternes</b> A.O.C - "Château Roumieu"	7.50
--	------

### Vins Blancs au Verre (12 cl)

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

### Vins Rouges au Verre (12 cl)

<b>Cœur de Bordeaux</b> - Bordeaux A.O.C - Sélection H.Maudet	4.00
<b>Saint Joseph</b> A.O.C - "Le Grand Pompée" - P. Jaboulet Ainé	7.50
<b>Crozes-Hermitage</b> A.O.C - "Domaine de Thalabert" - P. Jaboulet Ainé	11.20

*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.*

## Les Champagnes (75 cl)

<b>Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison</b>	69.00
La demi-bouteille (37.5cl)	35.60
La coupe (12cl)	10.70
<b>Alain Thiénot Brut Rosé</b>	76.50
La coupe (12cl)	11.70
<b>Moët et Chandon Brut Impérial</b>	93.50
<b>Laurent Perrier Brut La Cuvée</b>	95.50
<b>Ruinart Blanc de Blancs</b>	140.00
<b>Laurent Perrier Cuvée Rosé</b>	130.00
<b>Ruinart Rosé</b>	140.00

## Tapas & Amuse Bouches

*Petite assiette de dégustation*

<b>Jambon de Parme</b> Tranché Finement	6.30
<b>Saucisson des Halles de Lyon</b> Spécialité lyonnaise, « Rosette de Lyon »	6.30
<b>Saucisson Espagnol de la Région de Gérone</b> Saucisson maigre Ibérique	6.30

### Pizzas Fines et Croustillantes à Partager (2, 3 ou 4 personnes)

- Aux Légumes Confits Tomates, aubergines, courgettes, poivrons, pistou	14.90
- Au Saumon Mariné à l'Aneth, Selon la Pizza « Spago »	16.90

*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 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>Salmorejo Andalou</b> Soupe froide de tomates, jambon « Bellota® »	12.80
<b>Melon et Jambon à l'Italienne Tranché Finement</b> « 20 Mois d’Affinage »	17.30
<b>Jambon de Parme Tranché Finement</b> « 20 Mois d’Affinage » Pain de campagne grillé	16.90
<b>Cœurs d’Artichauts et Haricots Verts, Bouquet de Salade</b> Vinaigrette à l’huile d’olive, échalotes, fines herbes	16.20
<b>Carpaccio de Gambas Sauvages Black Tiger de Méditerranée</b> Vinaigrette citron, tomates confites, bouquet de roquette	21.90
<b>Saumon « Bömlö » Mariné à l’Aneth</b> Tzatziki à la grecque, pain de campagne grillé	19.80
<b>Foie Gras de Canard Français Cuit en Terrine</b> Pain de campagne grillé	19.80
<b>Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé</b> 7 pièces servies en petits pots	14.90

## Les Pizzas Fines et Pâte « Garofalo® Pasta Di Gragnano »

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

- **Aux Légumes Confits\*\*** 14.90  
Tomates, aubergines, courgettes, poivrons, pistou
- **Au Saumon « Bömlö » Mariné à l’Aneth, Selon la Pizza « Spago »** 16.90

**Fusilli Sauce Alfredo** 14.90  
Jambon de Parme, tomates confites, pignons de pin, minute d’artichauts

## Pour nos Jeunes Convives

**Menu Enfant (moins de 8 ans)** 14.50

**Plat Végétarien\*\***

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

<b>Poke de Saumon Hawaïen</b> Légumes sautés au wok	25.20
<b>Cœur de Morue Vapeur</b> Tagliatelles de légumes, pousses de soja	34.00
<b>Risotto de Gambas « Label Rouge » de Madagascar</b> Riz carnaroli, Parmigiano Reggiano	28.50
<b>Assortiment de Filets de Poissons Rôtis à la plancha</b> Filets de cabillaud, saumon, dorade, gambas Epinards frais en branches, pommes vapeur, sauce vierge	29.80

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

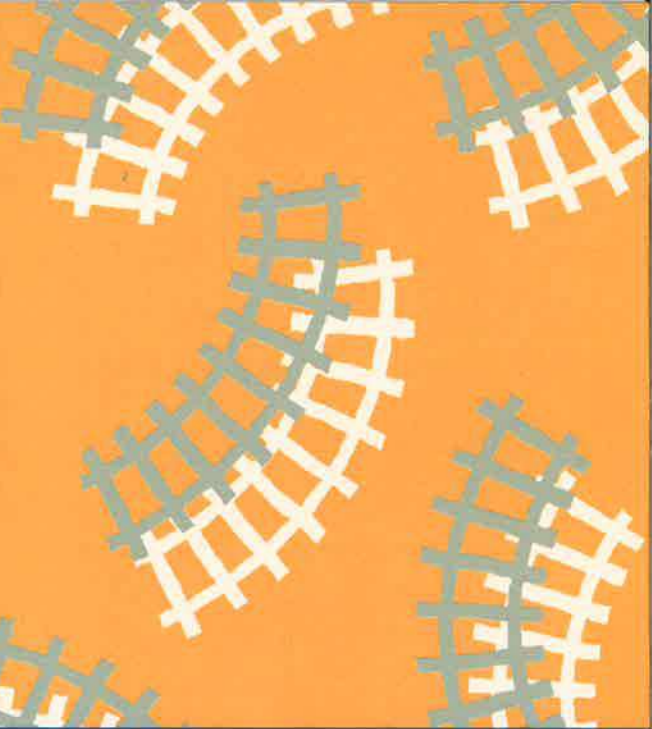
## Les Viandes : \* Bœuf &amp; Veau Origine France

<b>Carré d’Agneau en Viennoise Persillée</b> Jardinière de légumes, pommes grenaille	30.90
<b>Pluma Ibérique « Bellota® »</b> Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique Risotto carnaroli au chorizo ibérique	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	19.80
<b>Le Classique</b> : Jaune d’œuf, oignons, cornichons, câpres	
<b>Le César</b> : Le Classique poêlé aller-retour	

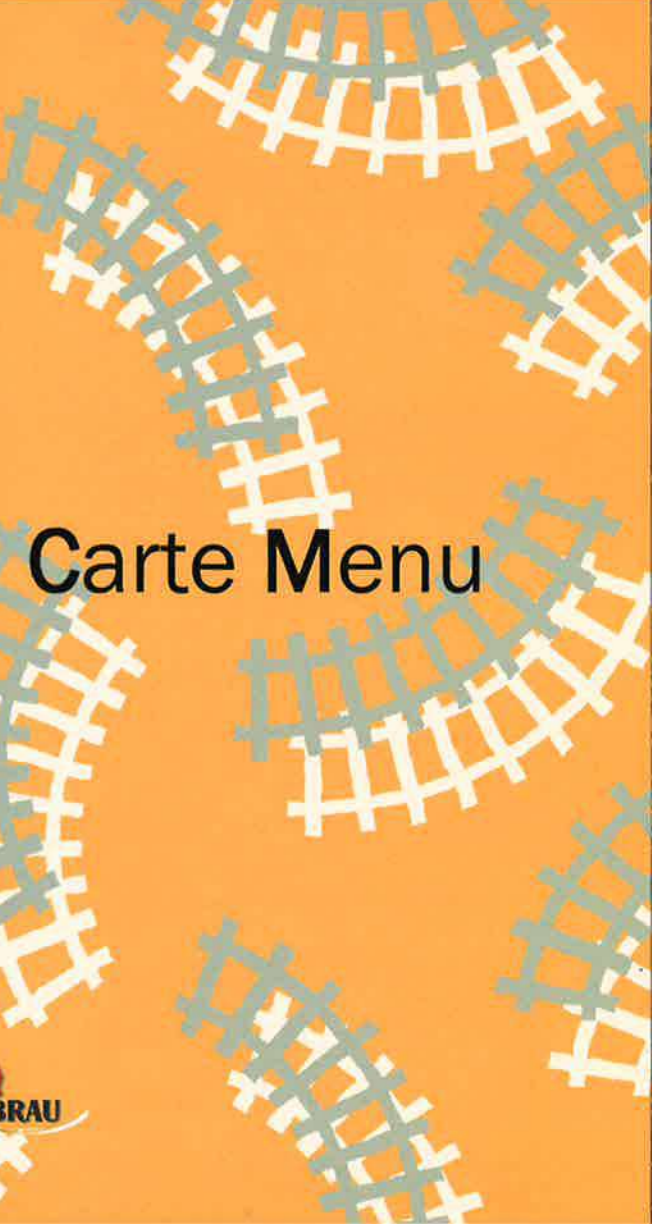
Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d’allergies.  
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l’accueil du restaurant.



VAVRO



# L'EST



## English A La Carte Menu



## Starters

<b>Caesar Salad</b> Heart of Romaine, sliced chicken breast, Parmigiano Reggiano shavings, Caesar dressing	15.90
<b>Salmorejo Andalou</b> Cold tomato soup and "Bellota®" ham	12.80
<b>Fresh Melon and Thinly Sliced Italian Ham</b> matured for 20 Months	17.30
<b>Thinly Sliced Italian Parma Ham</b> matured for 20 Months Toasted country bread	16.90
<b>Artichoke Hearts Salad with Green Beans</b> Vinaigrette with olive oil and herbs	16.20
<b>Carpaccio of Mediterranean Wild Black Tiger Prawns</b> Green asparagus tartare	21.90
<b>Marinated "Bömlo" Salmon With Dill</b> Greek tzatziki, toasted country bread	19.80
<b>French Duck Liver "Foie Gras" Terrine</b> Toasted country bread	19.80
<b>Burgundy Snails with Parsley and Garlic Butter</b> 7 snails served in individual pots	14.90

## Thin Pizzas

**Thin and Crispy Pizzas** (may be shared as appetizers):

- <b>Confit Vegetables Pizza</b> Tomato, eggplant, zucchini, peppers and pesto	14.90
- <b>Marinated Salmon Pizza with Dill</b> , from the « Spago » Pizza Recipe	16.90
<b>"Garofalo®" Fusilli "Pasta Di Gragnano" with Alfredo Sauce</b> Italian parma ham, sundried tomatoes, pine nuts and artichoke	14.90

## For our Younger Guests

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

## Seafood

<b>Hawaiian Salmon Poké</b> Seasonal vegetables wok	25.20
<b>Heart of Fillet of Cod</b> Vegetables tagliatelli, bean sprouts	34.00
<b>Rice Risotto with "Label Rouge" Madagascar King Size Prawns</b> Carnaroli rice risotto and Parmigiano Reggiano	28.50
<b>Grilled Mixed Fish Fillets</b> Fillets of cod, salmon, sea bream and king size prawns Vegetables, steamed potatoes, olive oil and diced tomatoes dressing	29.80

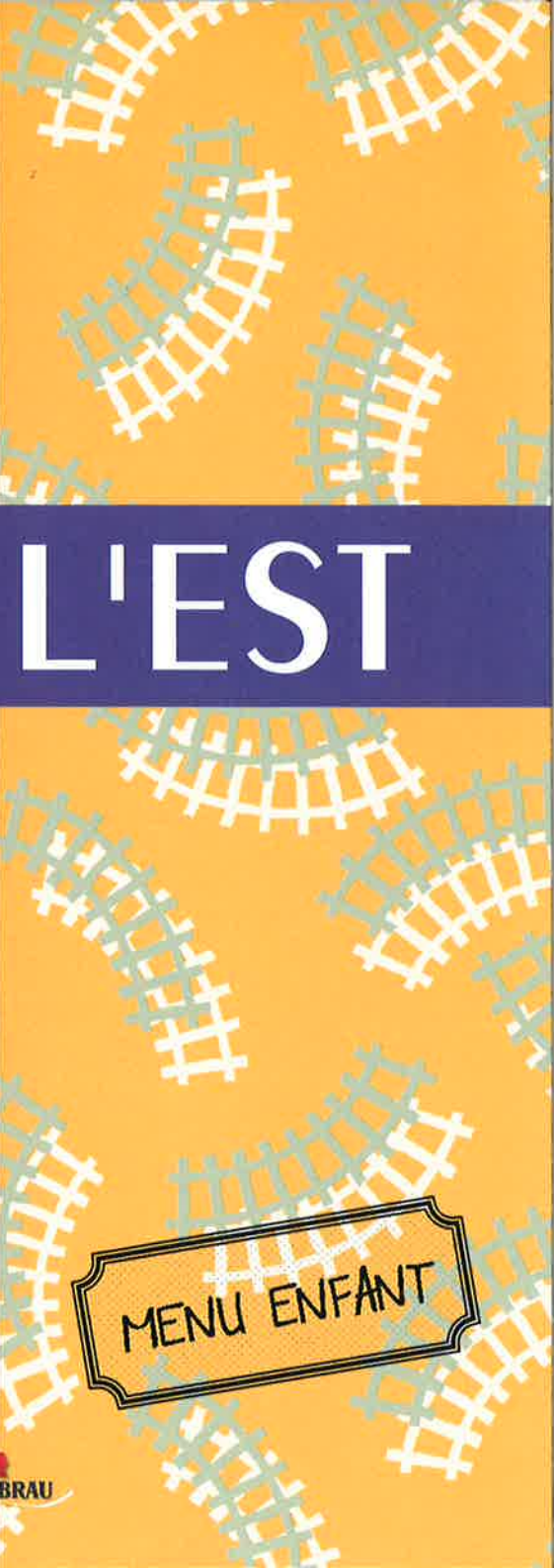
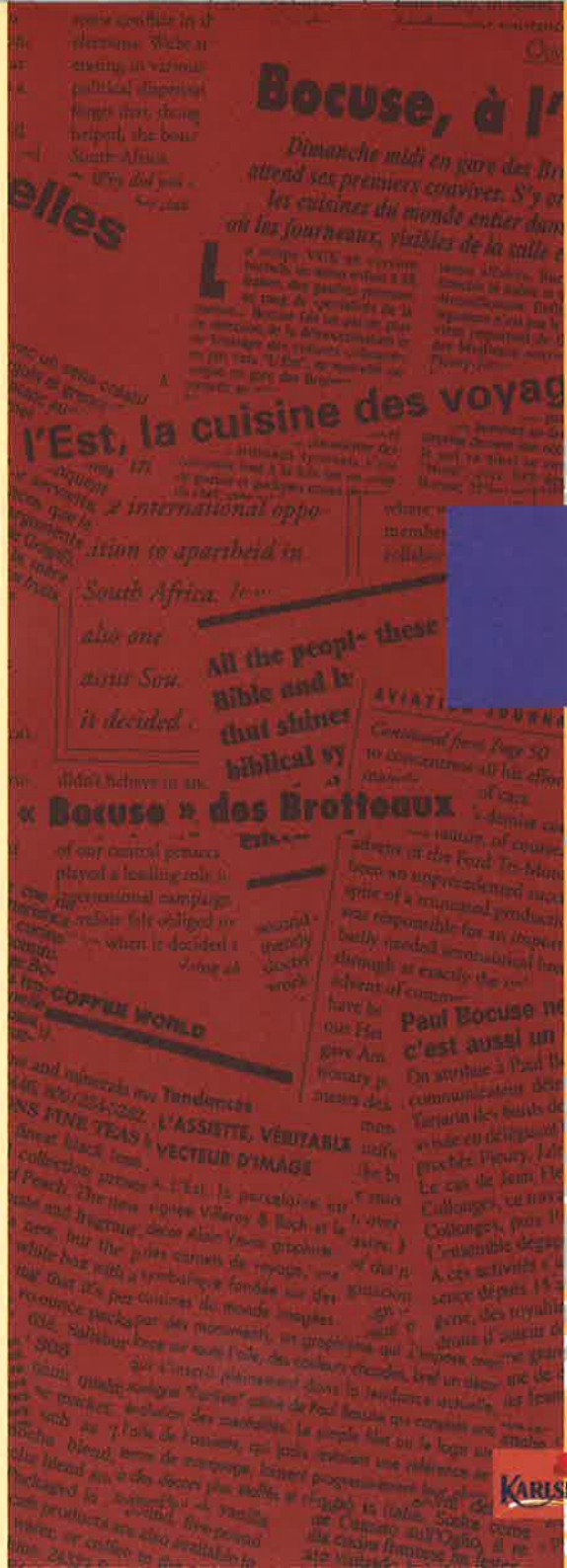
**Whole Roasted Fishes, prepared at your table:**  
Please see the suggestion on the daily menu

**Meat:** \* Beef & Veal selected in France

<b>Rack of Lamb in a Parsley Crust</b> Roasted vegetables and "grenaille" potatoes	30.90
<b>Iberian Pluma "Bellota®"</b> Top rump from the famous Iberian pig Carnaroli rice risotto with Iberian chorizo	28.90
<b>Pan-Fried Calf*'s Liver "Lyonnaise style"</b> Vinegar jus, green beans and mashed potatoes	27.90
<b>"Bresse" Chicken Roasted on a Spindle</b> Mashed potatoes and green salad	29.80
<b>Pan-Seared Beef Fillet* Served either Plain or with Red Pepper Sauce</b> Gratinated gnocchis, fresh spinach	29.90
<b>100% Pure "Charolais" Beef* Tartare</b> 180g, minced to order, served with a green salad and potatoes <b>Classic:</b> Egg yolk, onions, gherkins and capers <b>Caesar:</b> Classic tartare quickly seared on both sides	19.80



VLAIRO



# L'EST

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**

**Jus de Fruits Alain Milliat**  
Orange, pomme, tomate, carotte

**Nectars de Fruits Alain Milliat**  
Mangue, fraise

**Coca Cola**

**Fuzetea**

## Plats

**Escalope de Saumon Poêlée Nature**  
Accompagnée de tagliatelles

**Steak Haché à la Commande**  
**100% Pur Bœuf "Origine France"**  
Pommes frites maison

**Suprême de Volaille Poêlé Nature**  
Riz Basmati et sauce tomate

**Tagliatelles à l'Italienne**  
Sauce tomate fraîche et fromage servi à part

## 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**  
Petites madeleines maison

*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*

*Prix nets en euros, taxes et service compris*



## Les Cafés

Café Espresso	2.50
Café Espresso Ristretto	2.50
Café Espresso Décaféiné	2.50
Café Espresso Macchiato	3.00
(Double Espresso, nappé d'un lait mousseux, servi dans un verre mazagran)	
Cappuccino Spécial	5.00
(Espresso, nappé d'un lait mousseux, servi dans une tasse)	
Irish Coffee	7.80

## Les Thés & Infusions

Thé de Ceylan du Sri Lanka	3.00
Thé Vert Gunpowder de Chine	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 Alpagnes	3.20
Verveine, menthe poivrée, cassis, mélisse, fenouil, Rooibos d'Afrique du Sud	

## Les Pousse Cafés & Digestifs

	(2cl)	(4cl)
Marc Extra Egrappé V. Jacquolot	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, Chartreuse, Cointreau, Get 27, Get 31, Grand-Marnier, Manzana, Marie Brizard, Verveine)		
Bas Armagnac Cerbois V.S.O.P	3.15	6.30
Cognac Fine de Cognac Hennessy	3.65	7.30
Rhum Diplomatico Vénézuéla (40°)	5.10	10.20
Chartreuse V.E.P	7.50	15.00
Gin Hendricks	7.60	15.20
Rhum Zacappa	10.00	20.00

## 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

Prix nets en euros, taxes et service compris. (6V17)

**Bocuse, à l'Est**  
Dimanche midi en gare des Brotteaux attend ses premiers convives. S'y retrouveront les cuisiniers du monde entier dans un lieu où les fourneaux, visibles de la salle...

**L'Est, la cuisine des voyages**  
L'Est, la cuisine des voyages, c'est une cuisine internationale qui se fait à la fois traditionnelle et moderne. Elle est le fruit de l'expérience de Paul Bocuse, qui a su intégrer les saveurs du monde entier dans sa cuisine française.

**Bocuse des Brotteaux**  
« Bocuse » des Brotteaux, c'est aussi un lieu où l'on peut déguster la cuisine de Paul Bocuse. On y trouve une cuisine traditionnelle française, mais aussi une cuisine moderne et innovante. Paul Bocuse a su intégrer les saveurs du monde entier dans sa cuisine française.

**L'ASSIETTE VÉRITABLE**  
L'Est, la cuisine des voyages, c'est une cuisine internationale qui se fait à la fois traditionnelle et moderne. Elle est le fruit de l'expérience de Paul Bocuse, qui a su intégrer les saveurs du monde entier dans sa cuisine française.

**COFFEE WORLD**  
L'Est, la cuisine des voyages, c'est une cuisine internationale qui se fait à la fois traditionnelle et moderne. Elle est le fruit de l'expérience de Paul Bocuse, qui a su intégrer les saveurs du monde entier dans sa cuisine française.

# L'EST

## Les Fromages

### Fromage Blanc en Faisselle

- Nature 4.50
- Crème double 4.80
- Coulis de fruits rouges 4.80

**Saint-Marcellin Affiné "Mère Richard"** 4.20

Un demi Saint-Marcellin

**Barattes de Chèvre Frais Fermier "Chevenet"** 4.80

Deux pièces de barattes

**Roquefort "Papillon"** 4.80

**Assiette de Fromages (à partager pour 2 pers.)** 11.90

Un Saint-Marcellin, deux barattes de chèvre frais fermier,  
Roquefort "Papillon"

## Les Délices & Gourmandises

**Baba au Rhum Tradition** 9.20

Chantilly, Rhum Havana

**Vacherin Minute aux Fruits Frais** 9.20

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

### Gaufres Grand-Mère

"Chantilly et Chocolat" ou "Chantilly et Compote" 8.80

"Chantilly, Chocolat et Compote" 9.10

**Gaufres Domino accompagnées d'un café** 7.50

Petites gaufres dégustation

**Coupe de Fraises** 9.00

Servie nature, au sucre ou avec chantilly

**Coupe de Fraises et Framboises** 10.00

Servie nature, au sucre ou avec chantilly

**Fraises et Framboises « Cardinale »** 10.50

Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges

**Fondant au Chocolat Noir "Valrhona"** 9.50

Crème anglaise (dessert chaud, 12 min de préparation)

**Granité Café Chantilly** 7.50

**Palette de Sorbets à la Cuillère** 8.80

5 parfums, petites madeleines

**Coupe Colonel** 7.60

3 boules de sorbet citron et verre de vodka servi à part

**Le « Roosevelt » au Chocolat, Maison Bernachon** 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.