

## Jus de Fruits & Cocktails Sans Alcool

<b>Jus de Fruits Alain Milliat (20cl)</b>	<b>5.60</b>
Orange, pomme, tomate, carotte	
<b>Nectars de Fruits Alain Milliat (20cl)</b>	<b>5.60</b>
Mangue, fraise	
<b>Fruits Frais Pressés (20cl)</b>	<b>6.90</b>
Citron ou Orange	
<b>Virgin Mojito (12cl)</b>	<b>7.20</b>
<b>Cocktail de Fruits Frais (20cl)</b>	<b>10.00</b>

## Tapas & Amuse Bouches

*Petites assiettes de dégustation*

<b>Jambon Cru Serrano Tranché Finement "20 Mois d'Affinage"</b>	<b>6.30</b>
Pain de campagne grillé	
<b>Fayet de Vic</b>	<b>6.30</b>
Saucisson maigre Ibérique	
<b>Assiette Ibérique</b>	<b>6.90</b>
Fayet de Vic et Jambon Serrano	
<b>Acras de Morue Antillais (4 pièces)</b>	<b>6.95</b>
Relevé au piment d'Espelette	
<b>Nems de Gambas Croustillants (2 pièces)</b>	<b>6.60</b>
<b>Mini Sardines Ibériques du Golf de Cantabrie à partager</b>	<b>16.00</b>
Pain de campagne grillé, beurre et citron	

*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*

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)

# L'OUEST



Apéritifs, Champagnes et Tapas

V.L. 1001



## Apéritifs

### Classiques

<b>L'Apéritif Maison de l'Ouest</b> (12cl)	6.60
Vin pétillant, crème de cassis et crème de framboise	
<b>Kir Bourguignon</b> (12cl)	5.40
Bourgogne aligoté et crème de cassis de Dijon	
<b>Kir Royal</b> (12cl)	10.90
Champagne sélection maison et crème de cassis de Dijon	
<b>Le « Communard »</b> (12cl)	5.20
Beaujolais et crème de cassis de Dijon	
<b>Ricard, Pastis 51, 51 Rosé, Berger Blanc</b> (2cl)	6.60
<b>Martini Rouge et Blanc, Suze, Campari</b> (4cl)	6.60
<b>Porto Rouge et Blanc</b> (6cl)	6.60
<b>J&amp;B, Ballantine's, Jameson, Four Roses</b> (4cl)	7.30
<b>Havana Club, Gin Gordon, Vodka, Tequila</b> (4cl)	7.30
<b>Chivas Regal, Aberlour 10 ans, Jack Daniel's, Glenfiddich</b> (4cl)	9.10
<b>Oban 14 ans</b> (4cl)	11.40
<b>Lagavulin 16 ans</b> (4cl)	12.00
<b>Vodka Grey Goose, Gin Bombay Saphir</b> (4cl)	10.60
<b>Accompagnement Soft</b>	2.50

### Cocktails

<b>Spritz - Apérol et prosecco</b>	9.60
<b>Mojito</b> (12cl)	10.00
Rhum, jus de citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche	
<b>Mojito aux Fruits Frais</b> (12cl)	12.00
<b>Caïpi Ballsao</b> (12cl) Ballantine's Brasil, sucre de canne et citron vert	10.00

### Sodas

<b>Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero</b> (33cl)	4.60
<b>Schweppes Tonic, Schweppes Lemon et Agrum'</b> (25cl)	4.60
<b>Fanta Orange, Perrier</b> (33cl)	4.60
<b>Fuzetea</b> (20cl)	4.60
<b>Orangina</b> (25cl)	4.60
<b>San Bitter</b> (10cl)	4.20
<b>Limonade</b> (25cl)	3.60
<b>Sirop à l'Eau Teisseire</b> (2cl)	2.50

### Champagnes

37.5cl / 75cl / 150cl

#### Les Blancs

<b>Alain Thiénot Brut</b> A.O.C - Cuvée Réserve Maison	35.60	69.00
<b>Mumm Brut</b> A.O.C - Cordon Rouge		89.00
<b>Moët et Chandon Brut Impérial</b> A.O.C		93.50
<b>Laurent Perrier</b> A.O.C - « La Cuvée »	98.00	220.00
<b>Bollinger</b> A.O.C Brut - « Spéciale Cuvée »	110.00	
<b>Perrier-Jouët Brut</b> A.O.C - « Blanc de Blancs »	119.50	
<b>G-H Mumm Brut</b> A.O.C - Sélection Grand Cru		220.00
<b>G-H Mumm Brut</b> A.O.C - Grand Cru Blanc de Blancs	155.00	
<b>Ruinart Brut</b> A.O.C - « Blanc de Blancs »	140.00	280.00
<b>Laurent Perrier Brut</b> A.O.C - « Grand Siècle »	180.00	
<b>Perrier-Jouët</b> A.O.C Brut - « Belle Epoque » 2008	216.00	
<b>Dom Pérignon Brut</b> A.O.C 2006	239.10	
<b>Cristal Roederer Brut</b> A.O.C 2009	350.00	
<b>Cristal Roederer Brut Rosé</b> A.O.C	700.00	

#### Les Rosés

<b>Alain Thiénot Brut Rosé</b> A.O.C	76.50	
<b>Billecart-Salmon Brut Rosé</b> A.O.C	125.00	250.00
<b>Laurent Perrier Cuvée Rosé</b> A.O.C	130.00	260.00
<b>Bollinger Brut Rosé</b> A.O.C	130.00	
<b>Ruinart Brut Rosé</b> A.O.C	140.00	

#### Bières Pression (25cl)

<b>Picon Bière</b>	4.70
<b>Floreffe Blanche</b>	4.70
<b>Karlsbräu Urpils</b>	4.80
Bière allemande de tradition	

#### Bière Bouteille (33cl)

<b>Floreffe d'Abbaye Blonde</b> 6.3°	5.80
--------------------------------------	------

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

Prix nets en euros, taxes et service compris

# 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>Foie 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.

# L'OUES

## English A La Carte Menu

VALIRO



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)



## Menu

## Starters

<b>Caesar Salad</b>	15.90
Heart of Romaine, sliced chicken breast, Parmigiano Reggiano shavings, Caesar dressing	
<b>Thinly Sliced Spanish Serrano Ham</b>	16.90
Toasted country bread	
<b>Artichoke Hearts Salad with Green Beans</b>	16.20
Vinaigrette with olive oil and herbs	
<b>Marinated Salmon With Dill</b>	19.80
Greek tzatziki, toasted country bread	
<b>French Duck Liver "Foie Gras" Terrine</b>	19.80
Toasted country bread	
<b>Salmon Sashimi with Wasabi Dressing</b>	23.90
Japanese style sliced fresh salmon	
<b>The Famous Iberic Ham Bellota 100% Ibérique "Cinco Jotas®"</b>	26.80
Plate of thinly sliced ham with "pan con tomate" tomato bread	
<b>Carribbean Fried Cod Cakes "Accras"</b>	14.80
Green salad, tomato coulis with Espelette pepper	
<b>Prawn Spring Rolls with Fresh Mint</b>	20.80
Served with vegetables and salad	

## Italian Pasta "Garofalo Pasta Di Gragnano »

<b>"Garofalo®" Fusilli Pasta with Pesto</b>	18.90
Taggiasche Olive, pepper and tomatoes confit, ricotta	
<b>"Garofalo®" Orecchiette Pasta with Parmigiano Reggiano Cream</b>	14.90
Serrano ham and artichokes	
<b>Carnaroli Rice Risotto, King Size Prawns and Parmigiano Reggiano Crisp</b>	28.50
Parmigiano Reggiano, gravy	
<b>Vegetarian Plate with Sauteed Vegetables</b>	16.90

## For our Younger Guests

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

Net prices in euro VAT and service included.

We no longer accept payments by cheque.

To guarantee an optimal freshness, some dishes may momentarily be unavailable

## Menu

## Seafood

<b>Salmon Steak Roasted Skin Side</b>	25.20
Mashed potatoes and fennel	
<b>Pan-Fried "Albacore" Tuna with Asian Flavors</b>	28.90
Seasonal vegetables wok	
<b>Opened Ravioli of Cod and Shellfish</b>	28.80
Vegetables and coconut sauce	
<b>Roasted Fillet of Hake</b>	28.80
Pan fried artichoke and condiments	
<b>Grilled Mixed Fish Fillets</b>	29.80
Fillets of salmon, sea bream, cod and king size prawns	
Wilted spinach leaves, steamed potatoes	
Olive oil diced tomatoes and shallots dressing	

Meat: \* Beef & Veal selected in France

<b>Breaded Veal* Milanese</b>	28.50
Carnaroli rice risotto with Parmigiano Reggiano	
<b>Iberian Pluma Bellota®</b>	28.90
Top rump from the fillet of the famous Iberian pig	
Pan-fried peppers, mashed potatoes	
<b>Pan-Fried Calf's Liver "A la Lyonnaise"</b>	27.90
Vinegar jus, green beans and mashed potatoes	
<b>"Bresse" Chicken Roasted on a Spindle</b>	29.80
Mashed potatoes and green salad	
<b>Pan-Seared Beef Fillet* Served either Plain or with Pepper Sauce</b>	29.90
Gratinated gnocchis, fresh spinach	
<b>100% Pure "Charolais" Beef* Tartare</b>	19.80
180g, minced to order, served with a green salad and French fries	
<b>Classic:</b> Egg yolk, onions, gherkins and capers	
<b>Caesar:</b> Classic tartare quickly seared on both sides	

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

ST

# L'OUEST

MENU ENFANT

V. LIRO



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)

KARLSBRAU

## 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

**Tagliatelles à l'Italienne**

Sauce tomate fraîche et fromage servis 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.*



<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.*