

À LA CARTE**Salades** - toutes nos salades sont disponibles en plat principal - 14,00€

Salade Lyonnaise <i>Poached Egg, Bacon Croutons and Green Salad</i>	9,50 €
Salade César <i>Romaine Salad, Parmigiano Cheese, Croutons, Chicken, Cesar Sauce</i>	9,50 €
Salade de Brebis <i>Green Salad, Dry Tomatoes, Sheep Cheese, Croutons</i>	9,50 €

Entrées

Pâté de Campagne aux Tomates Confites	8,00 €
Tartare de Tomates au Basilic et Mozzarella Di Buffala	9,00 €
Cervelas des Halles de Lyon, Pommes de Terre et Cervelle de Canut	8,00 €

Plats

Tartare de Boeuf Charolais au couteau à l'Italienne, pesto <i>Beef Tartare Pesto Sauce and Parmigiano</i>	17,00 €
Tartare de Saumon à l'Aneth et Sauce Kikoman <i>Salmon Tartare, Kikoman sauce</i>	15,00 €
Brochette de Saumon et Noix de st Jacques et son Risotto Crémeux <i>Scalops and Salmon Grilled Served with a creamy Risotto</i>	22,00 €
Quenelle de Brochet « Colette Sibilica », Sauce Homardine et Risotto <i>Pike Dumpling Creamy Lobster Sauce and Rice</i>	17,00 €
Saucisson Chaud Pistaché « Colette Sibilica », Sauce Vin Rouge et Pommes Vapeur <i>Hot Sausage with Pistachios and Red Wine Sauce</i>	14,00 €
Andouillette des Gônes « Colette Sibilica », Sauce Moutarde, Pommes Vapeur <i>Tripe, Sausage Mustard, Potatoes</i>	14,50 €
Tête de Veau Roulée, Sauce Gribiche et Pommes Vapeur <i>Head of Veal, Gribiche Sauce, Potatoes</i>	15,00 €
Coeur de Rumsteck, Frites Maison <i>Rumsteck with home-made French Fries</i>	17,00 €
Burger des Halles au St Marcelin « Mère Richard », Frites Maison <i>St Marcelin, Home Made French Fries</i>	16,00 €
Bruger Colette au Saucisson Chaud Pistaché, Sauce Cervelle de Canut, Frites Maison <i>Burger with Hot Sausage Canut Sauce, Home Made French Fries</i>	15,00 €

Fromage et desserts

Demi Saint Marcellin « Mère Richard » <i>Half Saint Marcellin Cheese</i>	5,50 €
Fromage Blanc au Coulis de Fruits Rouges <i>Fresh Farm Cheese with Red Fruits Sauce</i>	4,50 €
Cervelle de Canut <i>Fresh Farm Cheese with Herbs and Shallot</i>	5,50 €
Nougat Glacé à la Praline <i>Iced Nougat with Pralines</i>	6,50 €
Crème Brûlée à la Vanille Bourbon <i>Caramelized Custard with Vanilla</i>	6,50 €
Mi-cuit Chocolat (cuisson minute) <i>Chocolate Cake</i>	6,50 €
Baba au Rhum <i>Baba with Aromatic Rum</i>	6,50 €
Tarte Praline <i>Pink Praline Pie</i>	6,00 €
Café Gourmand <i>Coffee and Mini Dessert Selection</i>	6,90 €



LE MENU DU MARCHÉ

28,00€

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert



Salade Lyonnaise

Poached Egg, Bacon Croutons and Green Salad

ou

Pâté de Campagne du Bouchon

Home-made Pâté

ou

Cervelas des Halles de Lyon, Pommes de Terre à la Cerveille de Canut

Cut Cooked Sausage, with potatoes Fresh Farm Cheese



Tartare de Boeuf Charolais au couteau à l'Italienne, pesto

Beef Tartare Pesto Sauce and Parmigiano

ou

Quenelle de Brochet « Colette Sibilis », Sauce Homardine et Risotto

Pike Dumpling Creamy Lobster Sauce and Rice

ou

Saucisson Chaud Pistaché « Colette Sibilis », Sauce Vin Rouge et Pommes Vapeur

Hot Sausage with Pistachios and Red Wine Sauce

ou

Tête de Veau Roulée, Sauce Gribiche et Pommes Vapeur

Head of Veal, Gribiche Sauce, Potatoes



Cerveille de Canut

Fresh Farm Cheese with Herbs and Shallot

ou

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

Caramelized Custard with Vanilla

ou

Mi-cuit Chocolat (cuisson 10 minutes)

Chocolate Cake

ou

Baba au Rhum

Baba with Aromatic Rum

LE MENU ENFANT

10,00€

Steak Haché + Frites Maison + Dessert et un sirop