

À LA CARTE

Salades

Salade Fraîcheur

Green salad, tomatoes, eggplant, pepper, zucchini, hearts of palm and artichokes

Salade de chèvre chaud au miel

Green Salad, Dry Tomatoes, Sheep Cheese, Croutons.

Salade Lyonnaise

Poached Egg, Bacon Croutons and Green Salad.

Salade César

Lettuce, chicken, parmagiano, cesar dressing

Salade de la Mer avec Saumon fumé, crevettes

Summer Salad, salmon, shrimp and crouton



10.50 €

14.50 €

10.50 €

14.50 €

10.50 €

14.50 €

10.50 €

14.50 €

11.50 €

15.50 €

Entrée

Assiette de charcuterie

Raw ham, dry pork sausage, Lyon sausage, garlic sausage

8.80 €

Tomates mozzarella

Green salad, Tomatoes, pesto sauce and mozzarella

9,00 €

Gaspacho

Soup tomatoes

9,50 €

Pâté de campagne, salade et compotée d'oignons

Pâté served with lettuce and onions

9,80 €

Saumon Gravlax Maison vinaigrette agrumes, salade

Gravlax Salmon, citrus sauce, green salad

14.90 €

Lyonnaises

Saucisson chaud « Sibilia » sauce vin rouge et pommes vapeur

Hot Sausage Served with Steamed Potatoes Topped with Red Wine Sauce

18,50 €

Tête de veau roulée, sauce Gribiche et pommes vapeur

Head of Veal, Gribiche Sauce, Steamed Potatoes

19,00 €

Gratin d'andouillette, pommes vapeur

Tripe Sausage Served with Steamed Potatoes

19,50 €

Quenelle de brochets « maison », sauce Homardine et riz (20mn)

Pike Dumpling Creamy Lobster Sauce and Rice

19,80 €

Certains plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Leur liste est à disposition à la réception.

Une pièce d'identité sera demandée pour tout règlement par chèque

Prix nets en euros, toutes taxes inclus

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Viandes Bovines sont d'origine Française, Hollandaise



Burgers



- Burger Colette au saucisson chaud, sauce cervelle de canut, frites « maison »** **16,80 €**
Burger with Hot Sausage, Cottage Cheese Sauce, Home Made French Fries
- Burger des halles au St Marcellin, frites « maison »** **16,80 €**
St Marcellin, Home Made French Fries
- Smoked burger, frites « maison »** **16,80 €**
Bacon Topped with BBQ Sauce, Home Made French Fries

Viandes



- Ballotine de volaille - chèvre – tomates séchées, tian de légumes** **17,50 €**
Chicken – goat cheese and dried tomato, seasonal vegetables
- Entrecote, frites « maison »** **18,50 €**
Rumsteck Served with Home-Made French Fries
- Tartare de bœuf Charolais aux couteaux, pesto et frites « maison »** **18,50 €**
Beef Tartare Pesto Sauce and Parmigiano Served with Home Made French Fries
- Double carpaccio de bœuf et frites « maison »** **18,50 €**
Beef Tartare Pesto Sauce and Parmigiano Served with Home Made French Fries

Poissons



- Tartare de saumon, salade et frite « maison »** **18,50 €**
Salmon tartare Served with Home Made French Fries
- Quenelle de brochet « maison », sauce Homardine et riz (20mn)** **19,80 €**
Pike Dumpling Creamy Lobster Sauce and Rice
- Loup en portefeuille – tapenade, tian de légumes** **19,90 €**
Wolfish Served With tapenade and vegetable tian

Certains plats sont susceptibles de contenir des allergènes.
Leur liste est à disposition à la réception.
Une pièce d'identité sera demandée pour tout règlement par chèque
Prix nets en euros, toutes taxes inclus
Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Viandes Bovines sont d'origine Française, Hollandaise

Garnitures supplément 4.00 €

LES MENUS DU BOUCHON



LE MENU Lyonnais

27,50€

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

**Pâté de campagne, salade et
Compotée d'oignons**

Pâté served With Lettuce and Onions

ou

Salade Lyonnaise

Poached Egg, Bacon Croutons and Green Salad

Gratin d'andouillette, pommes vapeur

Tripe Sausage Served with Steamed Potatoes

ou

**Saucisson Chaud « Colette Sabilia » 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, Steamed Potatoes

Cervelle de Canut

Fresh Farm Cheese with Herbs and Shallot

ou

Dessert au Choix

Sauf le soir

Le plat du jour – 11.80 €

Retrouvez notre menu et plat du jour sur les
ardoises du restaurant.

LE MENU DU MARCHÉ

26,50€

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

Salade de chèvre chaud au miel

Green Salad, goat cheese

ou

Tomates mozzarella

Tomatoes, burrata, pesto sauce

ou

Gaspacho

Cold tomato soup

Tartare de saumon Norvégien

Salmon tartare, house french fries

ou

Carpaccio de bœuf frites « maison »

Carpaccio, french fries

ou

**Burger des halles au St Marcelin,
Frites « Maison »**

St Marcellin, Home Made French Fries

Fromage blanc

Crème ou coulis de fruits rouges

Cottage Cheese

ou

Dessert au Choix



LE MENU DU PETIT GÔNE - moins de 10ans

10,00€

Steak haché + Frites « Maison » + Dessert et un sirop

Garnitures Supplément 4.00 €

Fromages et desserts

Fromage blanc, crème ou coulis de fruits rouges <i>Fresh Farm Cheese with Red Fruits Sauce</i>	5,50 €
Demi Saint Marcellin « Mère Richard » <i>Half Saint Marcellin Cheese</i>	5,80 €
Cervelle de Canut <i>Fresh Farm Cheese with Herbs And Shallot</i>	5,80 €
Tarte praline <i>Praline Pie</i>	6,90 €
Crème brûlée <i>Caramelized Custard</i>	6,90 €
Mi-cuit chocolat (10 minutes de cuisson) <i>Chocolate Cake</i>	7,00 €
Baba au rhum <i>Baba with Aromatic Rum</i>	7,50 €
Café gourmand <i>Coffee and mini dessert selection</i>	7,80 €

Glaces

Coupe du Bouchon <i>Sorbet Fraise, Framboise, Griotte Et Coulis De Fruits Rouges</i> <i>Strawberry, Raspberry, And Morello Cherry Sorbet Topped with Red Berry Coulis</i>	7,00 €
Douceurs d'antan <i>Boules de vanille, de caramel au beurre salé, sauce au caramel, chantilly</i> Scoop of vanilla ice cream, salted butter caramel ice cream, caramel sauce, whipped cream	7,50 €
Café liégeois <i>Boules de café, espresso, chantilly</i> Scoop of coffee ice cream, espresso coffee, whipped cream	7,50 €
Colonel (glace avec alcool) <i>Boules de citron, vodka</i> Scoop of lemon ice cream, vodka	8,50 €

Certains plats sont susceptibles de contenir des allergènes.
Leur liste est à disposition à la réception.
Une pièce d'identité sera demandée pour tout règlement par chèque
Prix nets en euros, toutes taxes inclus
Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Viandes Bovines sont d'origine Française, Hollandaise

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

