

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



10.50 €

14.50 €

10.50 €

14.50 €

10,50 €

14,50 €

10,50 €

14,50 €

Entrée

Oeufs pochés meurette, lardons, croutons

Poached Eggs with Red Wine Sauce, crouton, ham

8.00 €

Assiette de charcuterie

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

8.80 €

Gâteau de foie de volaille, coulis de tomate

Liver chicken cake, tomato coulis

9.80 €

Pâté de campagne, salade et compotée d'oignons

Pâté served with lettuce and onions

9,80 €

Lyonnaises

Boudin aux deux pommes

blood pudding pies

16.50 €

Saucisson chaud, sauce vin rouge et pommes vapeur

Hot Sausage Served with Steamed Potatoes Topped with Red Wine Sauce

18,50 €

Gratin d'andouillette, pommes vapeur

Tripe Sausage Served with Steamed Potatoes

19,50 €

Tête de veau roulée, sauce Gribiche et pommes vapeur

Head of Veal, Gribiche Sauce, 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.

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



Gratin de ravioles au St Marcellin, salade

« gratin of ravioles » with St Marcellin cheese, lettuce

19,50 €

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



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

Certains plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Leur liste est à disposition à la réception.

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

Sauf le soir et Week-end



LE MENU LYONNAIS

25,50€

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

ou

Œufs pochés meurette

Poached Eggs with Red Wine Sauce, crouton, ham

Gratin d'andouillette, pommes vapeur

Tripe Sausage Served with Steamed Potatoes

ou

**Saucisson Chaud, sauce vin rouge et
pommes vapeur**

Hot Sausage with Red Wine Sauce

ou

Tête de veau roulée, sauce gribiche

Head of Veal, Gribiche Sauce, Steamed Potatoes

Cervelle de Canut

Fresh Farm Cheese with Herbs and Shallot

ou

Dessert au Choix



Garnitures Supplément 4.00 €

Le plat du jour – 11.80 €

Retrouvez notre plat du jour sur les ardoises
du restaurant.

LE MENU DU MARCHÉ

24,50€

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

Salade de chèvre chaud au miel

Green Salad, goat cheese

ou

Gâteau de foie, coulis de tomate

Liver chicken cake, tomato coulis

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

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 Strawberry, Raspberry, And Morello Cherry Sorbet Topped with Red Berry Coulis and chantilly</i>	7,50 €
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

