

## 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*



11.00 €

14.50 €

11.00 €

14,50 €

11.00 €

14,50 €

11.00 €

14,50 €

### Entrée

#### Oeufs pochés meurette, lardons, croutons

*Poached Eggs with Red Wine Sauce, crouton, ham*

9.00 €

#### Assiette de charcuterie

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

10.00 €

#### Gâteau de foie de volaille, coulis de tomate

*Liver chicken cake, tomato coulis*

10.50 €

#### Pâté de campagne, salade et compotée d'oignons

*Pâté served with lettuce and onions*

10.50 €

### Lyonnaises

#### Boudin aux deux pommes

*blood pudding pies*

17.50 €

#### Saucisson chaud, sauce vin rouge et pommes vapeur

*Hot Sausage Served with Steamed Potatoes Topped with Red Wine Sauce*

19,50 €

#### 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*

21,50 €

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

*Pike Dumpling Creamy Lobster Sauce and Rice*

21,50 €

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

21,50 €

## Burgers



**Burger Colette au saucisson chaud, sauce cervelle de canut, frites « maison »** 18,00 €

*Burger with Hot Sausage, Cottage Cheese Sauce, Home Made French Fries*

**Burger des halles au St Marcellin, frites « maison »** 18,00 €

*St Marcelin, Home Made French Fries*

**Smoked burger, frites « maison »** 18,00 €

*Bacon Topped with BBQ Sauce, Home Made French Fries*

## Viandes



**Entrecote, frites « maison »** 19,50 €

*Rumsteck Served with Home-Made French Fries*

**Tartare de bœuf Charolais aux couteaux, pesto et frites « maison »** 19,50 €

*Beef Tartare Pesto Sauce and Parmigiano Served with Home Made French Fries*

**Double carpaccio de bœuf et frites « maison »** 19,50 €

*Beef Tartare Pesto Sauce and Parmigiano Served with Home Made French Fries*

## Poissons



**Tartare de saumon, salade et frites « maison »** 19,50 €

*Salmon tartare Served with Home Made French Fries*

**Quenelle de brochet « SIBILIA », sauce Homardine et riz (20mn)** 21,50 €

*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



## 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*

*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 €**

*Sauf le soir et Week-end*

**Le plat du jour – 11.80 €**

Retrouvez notre plat du jour sur les ardoises  
du restaurant.

## LE MENU DU MARCHÉ

**27.00€**

**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*

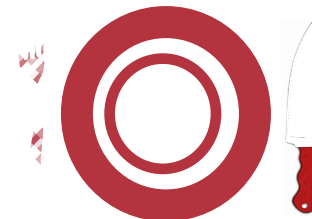
**Fromage blanc**

*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

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

## Glaces

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

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**

