

Bouchon Rouge

Votre restaurant Bouchon Rouge travaille en étroite collaboration avec des éleveurs, agriculteurs, producteurs de la région Rhône-Alpes-Auvergne, afin de privilégier leur savoir-faire et les produits locaux.

Nous vous accueillons au cœur du Vieux Lyon, quartier classé au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Bouchon, pour les spécialités culinaires lyonnaises, cuisine de nos mères.

Rouge, pour vous faire découvrir le meilleur de la viande.

Nous vous souhaitons un agréable repas.

L'équipe du Bouchon Rouge.

Nos partenaires :

Ferme du Berthoux, *Tarare - Rhône*

Coopérative SICABA, *Bourbon-l'Archambault - Auvergne* (Viandes de bœuf, cochon, agneau, veau)

Moulin du Novet, *Saint-Symphorien-d'Ozon - Rhône* (Farine)

Pascal Bonhomme, *Lyon - Rhône* (Quenelle)

Maison Gast, *Halles Paul Bocuse Lyon - Rhône* (Charcuterie)

Agriz, producteurs en circuit-court dans la région lyonnaise (Agriculture Bio ou raisonnée)

Your restaurant Bouchon Rouge works in close collaboration with breeders, farmers, producers of the Rhône-Alpes-Auvergne region to give priority to their know-how and local products.

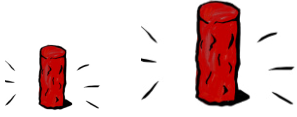
We welcome you to the heart of Old Lyon, a UNESCO World Heritage Site.

Bouchon, for culinary specialties Lyon, cooking of our mothers.

Red, for you to discover the best of meat.

We wish you a pleasant meal.

The team of Bouchon Rouge.



La carte Bouchon

	<u>Petit</u> /	<u>Grand</u>
Salade lyonnaise : œuf poché, poitrine fumée rôtie, croûtons et mesclun <i>Green salad, sliced bacon, croutons, poached egg</i>	11 €	16 €
 Gratinée lyonnaise : soupe à l'oignon, croûtons, emmental français <i>Homemade onion soup, croutons and grated French cheese</i>	9.90€	
Œuf en meurette : œuf poché, poitrine fumée rôtie, sauce au vin rouge <i>Poached egg, roasted smoke breast, red wine sauce, mushrooms, croutons</i>	11 €	16 €
 Saint-Marcellin : fromage de vache rôti au four, toast chaud, mesclun <i>Roasted cow cheese, hot toast, green salad</i>	12 €	17.50 €
Terrine de campagne maison Bio : cochon d'Auvergne et cornichons et <i>Homemade country terrine, organic Auvergne pig and gherkins</i>	8 €	
Cochon : poitrine « Gast » rôtie au four, sauce moutarde, pommes vapeur <i>Pork : oven roasted smoke breast, mustard sauce, steamed potatoes</i>		17.50 €
Cochon d'Auvergne Bio : travers cuit à basse température, gratin dauphinois <i>Organic Auvergne pork baked at low temperature, gratin dauphinois</i>		19.50 €
Saucisson brioché : Maison Gast, tombée d'échalotes au vin rouge, mesclun <i>Brioche sausage Maison Gast, chopped with shallots in red wine, green salad</i>		19.50 €
Quenelle : soufflé de brochet (poisson), sauce crémeuse aux étrilles, riz blanc <i>Baked fish soufflé, creamy crayfish sauce and white rice</i> 🕒 25 min		16.50 €
Andouillette bobosse : fraise de veau grillée puis mijotée au four, sauce au vin blanc et graines de moutarde, gratin dauphinois maison 🕒 15min <i>Coarse-grained tripe sausage (veal), served grilled with mustard sauce, gratin dauphinois</i>		24 €
Saucisson lyonnais : cuit au bouillon, tombée d'échalotes au vin rouge <i>Lyonnais sausage with wine and shallots sauce, gratin dauphinois</i>		17.50 €
Foie gras de canard : fait maison, cuit au torchon <i>Homemade duck foie gras ballotine</i>	15 €	19.50 €
Escargots de Bourgogne : au beurre persillé maison <i>Burgundy snails cooked with garlic and parsley butter</i>	10€	19 €

Prix net et service compris



La carte Rouge

	<u>Petit</u>	/	<u>Grand</u>
Os à moelle Bio : cuit au bouillon, grillé, toast chaud <i>Organic bone marrow : cooked in broth, grilled, hot toast</i>	12 €		16€
Bœuf Bourguignon Bio : Charolais du Bourbonnais façon bourguignon et linguine <i>Homemade organic Beef Bourguignon, linguine</i>			17.80 €
Bavette d'aloiau Bio 180g/250g : à l'échalote ou nature <i>Organic flank steak 180g/250g : plain or with shallot sauce</i>	17.50 €		23.50 €
Entrecôte 250g/450g : grillée, fleur de sel <i>Rib steak 250g/450g : grilled, fleur de Sel</i>	24.50 €		44.50 €
Assiette Bouchon Rouge Bio 200g/300g : 3 morceaux de bœuf sélectionnés par le Chef <i>Bouchon Rouge's plate : 3 organic pieces of beef selected by the Chef</i>	19.50 €		29.50 €
Tartare de bœuf Bio : viande hachée, oignons rouges, artichauts, tomates séchées, olives noires et basilic <i>Beef tartare : Ground meat, red onions, artichokes, sun-dried tomatoes, black olives and basil</i>	15 €		24.50 €
Magret de canard du Périgord : poêlé au miel, pommes de terre sautées <i>Duck breast : seared with honey, fried potatoes</i>			25 €

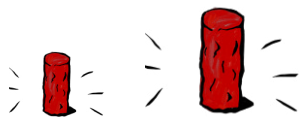
Viandes d'exception maturées

Une ardoise est disponible à votre demande !!!

Meats matured

A slate is available at your request !

Prix net et service compris



Menu Bouchon 19.90 €

(Entrée + plat ou plat + dessert 17,90 €)

Entrées

Starters

Œuf en Meurette

Œuf poché, échalotes, poitrine fumée et sauce au vin

Poached egg in a traditional red wine, bacon and shallot sauce

ou

Salade Lyonnaise

Salade, poitrine fumée rôtie, croûtons, œuf poché

Salad, roasted smoke breast, croutons, poached egg

ou

Gratinée lyonnaise

Soupe à l'oignon, croûtons, emmental français

Onion soup, croutons, French emmental

Plats

Main Courses

Quenelle de brochet artisanale "Pascal Bonhomme"

Sauce Nantua et son riz blanc

Baked fish soufflé, Nantua sauce (crayfish) and white rice

ou

Saucisson lyonnais "Maison Gast", sauce vigneronne

et son gratin dauphinois maison

Lyonnais sausage with red wine and shallots sauce, potatoes gratin

ou

Poitrine fumée "Maison Gast", Halles Paul Bocuse, rôtie au four,

sauce à la graine de moutarde, mesclun, et pommes de terre vapeur

Smoked bacon, roasted in the oven, mustard seed sauce, green salad, and steamed potatoes

Fromages ou Desserts

Cheeses or Desserts

½ Saint Marcellin ou Cerveille de Canut,

½ raw milk cow cheese or White cheese with garlic

ou

Fromage blanc faisselle

White cheese

ou

Tarte aux pralines ou Tarte au chocolat

Praline pie or chocolate pie

Prix net et service compris



Menu Rouge 29.90 €

(Entrée + plat ou plat + dessert 26,90 €)

Entrées

Starters

Os à moelle Bio

Grillé sous la salamandre, fleur de sel et toast chaud

Bone marrow, grilled, fleur de sel and hot toast

Ou

Terrine de campagne maison Bio

Cochon d'Auvergne et cornichons

Homemade country terrine, organic Auvergne pig and gherkins

Ou

Saint-Marcellin rôti au four

Mesclun et toast chaud

Roasted cow cheese, hot toast, green salad

Plats

Main Courses

Bavette d'ailoyau Bio : à l'échalote ou nature

Organic flank steak : plain or with shallots sauce

ou

Saucisson brioché « Maison Gast », Halle Paul Bocuse

Tombée d'échalotes au vin rouge et mesclun – *supp.* 5 €

"Maison Gast" brioche sausage, Halle Paul Bocuse with shallots and red wine sauce and mesclun – extra 5€

ou

Bœuf Bourguignon Bio

Charolais du Bourbonnais façon bourguignon et linguine

Organic homemade Beef Bourguignon, linguine

Fromages ou Desserts

Cheeses or Desserts

½ Saint Marcellin ou Cerveille de Canut,

½ soft cow cheese or White cheese with garlic

ou

Dessert maison au choix ou glace artisanale "Terre Adélice"

Choice of homemade desserts or ice cream "Terre Adélice"

Prix net et service compris



Menu Bouchon Rouge 43.90 €

(Entrée + plat ou plat + dessert 39.90 €)

Entrées

Starters

6 Escargots de Bourgogne au beurre persillé sous la salamandre

6 Burgundy snails cooked with garlic and parsley butter

Ou

Foie gras de canard maison cuit au torchon

Homemade duck Foie Gras ballotine

Ou

Poêlée de pleurotes à l'ail et au persil

Pan-fried oyster mushrooms with garlic and parsley

Plats

Main Courses

Assiette Bouchon Rouge Bio

3 morceaux de bœuf sélectionnés par le Chef

Bouchon Rouge's plate : 3 pieces of organic beef selected by the Chef

ou

Pavé de saumon, sauce aux agrumes maison

et riz blanc

Salmon filet, citrus sauce and white rice

ou

Cochon d'Auvergne Bio « travers » cuit à basse température, jus de cuisson

et gratin dauphinois maison

Organic Auvergne Pig: ribs baked at low temperature, cooking juice, gratin dauphinois

"Un petit bouchon..."

Fromages ou Desserts

Cheeses and/or Desserts

½ Saint Marcellin ou Cerveille de Canut

½ raw milk cow cheese or white cheese with garlic

Et/ou

Dessert maison au choix ou glace artisanale "Terre Adélice"





Choice of homemade desserts or ice cream "Terre Adélice"


Prix net et service compris



Les 4 saisons

(Hiver)

	<u>Petite</u>	/	<u>Grande</u>
Tartiflette, Reblochon au lait cru de Savoie AOP et mesclun <i>Winter speciality made with potatoes, reblochon cheese, bacon and onions</i>			17.50 €
Mont d'Or (400g) pour deux, jambon cru de pays, pommes vapeur et mesclun <i>Whole Mont d'or cheese (400g) to share, cured ham, steamed potatoes</i>			18.90€/pers.
 Poêlée de pleurotes à l'ail et au persil <i>Pan-fried oyster mushrooms with garlic and parsley</i>	11 €		17.50 €
Pavé de saumon, sauce aux agrumes maison et riz blanc <i>Salmon filet, citrus sauce and white rice</i>			24.50 €
Joue de cochon Bio , jus de cuisson au vin blanc et linguines <i>Organic pig's cheek with white wine sauce, linguine</i>			18.50€
 Assiette de frites maison <i>Homemade French fries</i>			5 €
 Gratin dauphinois maison <i>Homemade potatoes gratin</i>			6 €
 Salade verte <i>Green salad</i>			5 €

 = convient à un régime alimentaire végétarien /
suitable for a vegetarian diet

Prix net et service compris



Menu enfant - Jusqu'à 10 ans

(11.50 €)

Un sirop au choix

Plats

Main Courses

Steak haché maison, frites Maison

Chopped steak, homemade French fries

ou

Poisson du jour, riz blanc

Fish of the day, white rice

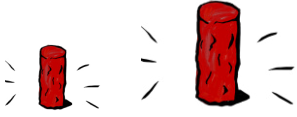
Desserts

Desserts

1 Moelleux au Chocolat ou 1 boule de glace "Terre Adélice"

Homemade chocolate cake or 1 scoop of ice cream "Terre Adélice"

Prix net et service compris



A l'apéro

Kir (cassis, mûre, pêche)	4 €	Martini Rouge, blanc ou rosé	7 €
Apéritif Maison	6 €	Whisky Blend	7 €
Pastis 51, Ricard, Pernod	4 €	Campari / Suze	6 €
Coupe de Champagne	12 €	Jack Daniels / Talisker	8 €
Porto rouge / blanc	6 €	Vodka / Gin / Rhum	7 €

Bière Bouteille (33cl) : Chimay bleu, 1664 6 €

Les Eaux Minérales et Sodas

	50 cl	1 L
Evian, Badoit	4 €	6 €
San Pellegrino	4 €	8 €
Chateldon 75 cl	-	8 €

Sirops (15cl) : Menthe, Fraise, Grenadine, Pêche, Citron 3 €

Jus de fruits

Orange, Pomme, Ananas, Tomate (25 cl) 4 €

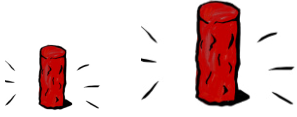
Sodas

Coca, Coca Zero, Perrier (33cl)	4€
Thé glacé Bio (33cl)	5€
Schweppes, Orangina, Limonade (25cl)	4 €

Vins au verre et Pots Lyonnais

		<u>12 cl</u>	<u>25 cl</u>	<u>46 cl</u>
<u>Rouge</u>	AOP Côtes du Rhône	4 €	7 €	12 €
	AOP Morgon	6 €	8 €	16 €
<u>Blanc</u>	AOP Mâcon-Villages	5 €	8 €	15 €
	AOP Chardonnay	6 €	11 €	20 €
	AOP Viognier Vieilles vignes	7,50 €	14 €	25 €
<u>Rosé</u>	AOP Côtes de Provence	5 €	8 €	15 €

Prix net et service compris



A déboucher

Vins Blancs AOC (75 cl)

Côtes du Rhône, "Belleruche", M. Chapoutier	25 €
Crozes-Hermitage, "La Petite Ruche", M. Chapoutier	28 €
Saint Peray, "Les Figuiers", Bernard Gripa	41 €
Condrieu "Cherry", André Perret	78 €
Pouilly Fuissé, Bouchard Père & Fils	37 €
Chablis, 1er cru Vaillons, William Fèvre	41 €

Vins Rosés

Coteaux du Lyonnais, "Les Moraines" Dom. Petite Gallée	29 €
Côte de Provence, Irrésistible, Domaine de Lacroix	37 €

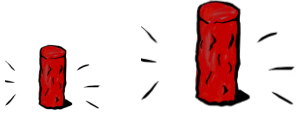
Champagne

Sébastien et Jean Jacques Royer	60 €
Moët et Chandon	90 €

Nos petits bouchons

Get 27	8 €
Get 31	8 €
Limoncello	8 €
Amaretto Dissaronno	10 €
Liqueur Chartreuse MOF	10 €
Chartreuse jaune	8 €
Chartreuse verte	8 €
Armagnac Courcel ***	8 €
Bas Armagnac, de Laudabe (12 ans d'âge)	11 €
Cognac Rémy Martin VSOP	12 €
Calvados Busnel	8 €
Eau de vie de prune	8 €
Eau de poire	8 €
Eau de vie de mirabelle	8 €
Marc Jacoulot extra égrappé	14 €
Vodka Zubrowka	10 €
Rhum J. Bally (7 ans d'âge)	9 €
Rhum Ron Zacapa Solera gran reserva Edición « Negra », « hors d'âge »	17 €

Prix net et service compris



A déboucher

Vins Rouges AOC (75 cl)

Vin de Pays des Collines Rhodaniennes, Louis Cheze	23 €
Côtes du Rhône, "Belleruche", M. Chapoutier	25 €
Côtes du Rhône, Domaine Charvin	29 €
Crozes-Hermitage, "La Petite Ruche", M. Chapoutier	28 €
Crozes-Hermitage, "Cuvée Gaby", Domaine du Colombier	39 €
Crozes-Hermitage, Graillot	45 €
Saint-Joseph, Domaine Louis Cheze	37 €
Saint-Joseph, Domaine Bernard Grippa	43 €
Côte Rotie, Château Monlys, Christophe Semaska	61 €
Côte Rotie, Maison Rouge, Domaine Duclaux	71 €
Gigondas, Dom. Du Piaugier	40 €
Rastaud, Ortas Fleurs et fruits	39 €
Vacqueyras, La Pinède	37 €
Hermitage, Domaine du Colombier	93 €
Châteauneuf du Pape, Domaine Charvin	74 €
Haute Côte de Beaune Villages, Dom. Bouchard Père & Fils	26 €
Monthélie Domaine, Dom. Bouchard Père & Fils	39 €
Beaune du Château 1er Cru, Dom. Bouchard Père & Fils	51 €
Pommard Rugiens 1er Cru, Dom. Bouchard Père & Fils	94 €
Corton Domaine, Dom. Bouchard Père & Fils	92 €
Haut-Médoc Cru Bourgeois, Château Larose Perganson	41 €
<u>Vins Rouges Beaujolais</u> AOC 75 cl	
Quincé en Beaujolais Vieilles Vignes AOC, Dom. Burnichon	26€
Chiroubles, « Les Terrasses », Frédéric Berne	35 €
Morgon Côte de Puy, Régis Foillard	31 €
Fleurie, Dom. Du Château du Grand Pré	33 €
Brouilly, Château de Cercy	30 €
Saint-Amour « La Gagère », Domaine Bel Avenir	31 €
Chenas, « La Fayerde », Laura Lardy	29 €
Moulin à Vent, Château de Cercy	36 €
Juliéna, Domaine du Bois de Chat	31 €
Régnié, Domaine Bel Avenir	26 €
Côte de Brouilly, Dom. Du Château de Grand Pré	37 €

Prix net et service compris