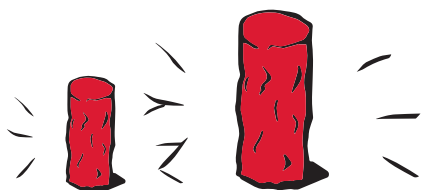


La carte Bouchon

	<u>Small</u>	<u>Large</u>
Salade Lyonnaise <i>Green salad, sliced bacon, garlic croutons, poached egg</i>	11,50 €	16,00 €
 Gratinée Lyonnaise <i>Home made onion soup, croutons and gratinated French cheese</i>	9,90 €	
Oeuf en Meurette <i>Poached egg, smoke pork belly, red wine sauce, mushrooms, croutons</i>	11,00 €	16,00 €
Saint-Marcellin <i>Soft cow cheese roasted, hot toast, green salad</i>	12,00 €	17,00 €
Cochon <i>Belly pork roasted «Gast» smoke breast, mustard seed sauce</i>		19,50 €
Cochon d'Auvergne Bio <i>Auvergne pig : pork baked at low temperature, cooking juice, home made gratin dauphinois</i>		19,90 €
Saucisson brioché <i>Brioche sausage : Maison Gast, chopped with shallots in red wine, mesclun</i>		19,50 €
 Quenelle <i>Baked fish soufflé, cream, crayfish sauce and white rice (wait time : 25 mn)</i>		17,50 €
 Andouillette bobosse <i>Coarse-grained tripe sausage (veal) served grilled with mustard sauce, potatoes gratin (wait time : 15 mn)</i>		24,00 €
Saucisson lyonnais <i>Lyonnaise sausage with wine and shallots sauce, potatoes gratin</i>		18,90 €
Foie gras de canard <i>Home made duck foie gras</i>	16,00 €	19,50 €
Escargots de Bourgogne <i>Snails cooked with garlic and homemade parsley butter</i>	10,00 €	19,00 €

Prix nets - Service compris

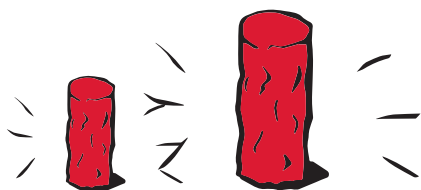


La carte Rouge

	<u>Small</u>	<u>Large</u>
Os à moelle Bio <i>Bone marrow cooked in broth, grilled, hot toast</i>	12,00 €	16,00 €
Tataki de Boeuf Bio <i>Marinated beef, soya sauce, grilled sesam, green salad</i>	12,00 €	17,50 €
Bavette d'ailoyau Bio 180 g / 250 g <i>Sirloin steak with shallot or nature</i>	18,50 €	23,50 €
Noix d'entrecôte Angus 250 g / 400 g <i>Grilled Angus Rib steak fleur de sel</i>	26,50 €	44,50 €
Assiette Bouchon Rouge 180 g / 250 g <i>Plate Bouchon Rouge : 3 pieces of beef (250 g) selected by the Chef</i>	19,50 €	29,50 €
Tartare de boeuf Bio <i>Beef tartare : ground meat, red onions, artichokes, sun-dried tomatoes, capers, black olives and basil</i>	16,50 €	24,50 €

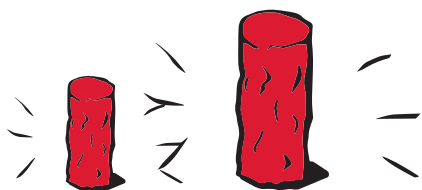
Meats matured

A slate is available at your request



Les 4 saisons (summer)

	<u>Small</u>	<u>Large</u>
 Mozzarella au lait de bufflonne <i>Mozzarella with Buffalo milk «Apulia in Italy», pineapple tomatoes, black Crimea and heart fo beef, delicious olive oil and fleur de sel</i>	14,90 €	21,90 €
Saumon frais <i>Fresh salmon marinated Gravelax, dill, hot toast, green salad</i>	15,00 €	22,00 €
Oeuf de poule poché <i>Poached chicken egg, tomatoes gazpacho, crusty bread</i>	12,50 €	16,50 €
 Poivrons, aubergines et courgettes marinées <i>Peppers, eggplant and zucchini, marinated with fresh garlic, olive oil, bay leaf and thyme, salad</i>	17,50 €	13,00 €
Carpaccio de boeuf «Charolaise» <i>Beef carpaccio : basil pesto, parmesan and mesclun</i>	13,00 €	19,50 €
Tartare de saumon <i>Salmon tartare, home made French fries, green salad</i>		24,50 €
 Assiette de frites maison <i>Home made French fries</i>		6,00 €
 Gratin dauphinois maison <i>Home made potatoes gratin</i>		6,00 €
Salade verte <i>Green salad</i>		5,00 €
 Légumes vapeur de saison <i>Steamed seasonal vegetables</i>		6,00 €



Kid Menu - 11,50 €
(less than 10 years)

1 syrup

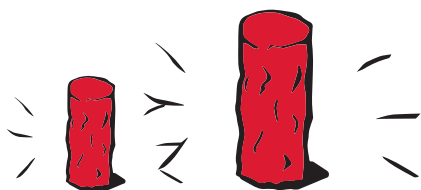
Main courses

Home made steaks, home made French fries
or
Fish of the day, fragrant rice

Desserts

Chocolate cake
or
Ice cream scoop

Prix nets - Service compris



Menu Bouchon - 21,90 €

(starter + main course or main course + dessert 19,90 €)

Starters

Oeuf en Meurette

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

or

Salade lyonnaise

Salad, roasted smoke breast, croutons, poached egg

or

Gratinée lyonnaise

Onion soup, croutons, French emmental

Main courses

Quenelle de brochet

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

or

Saucisson lyonnais Maison Gast

Lyonnaise sausage with red wine and shallots sauce, potatoes gratin

or

Poitrine fumée Maison Gast

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

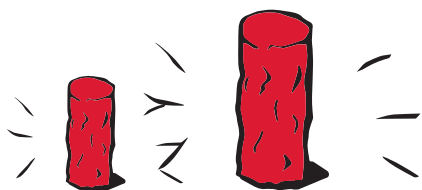
Cheeses or Desserts

1/2 raw milk cow cheese or White cheese with garlic or white cheese

or

Praline pie or chocolate pie

Prix nets - Service compris



Menu Rouge - 29,90 €

(starter + main course or main course + dessert 26,90 €)

Starters

Oeuf de poule poché

Poached chicken egg, tomatoes gazpacho, crusty bread

or

*Os à moëlle **Bio***

Bone marrow : cooked in broth, grilled, hot toast

Main courses

Saucisson brioché

Brioche sausage : Maison Gast, chopped with shallots in red wine, mesclun

or

Bavette d'aloyau

Sirloin steak, with shallots or nature

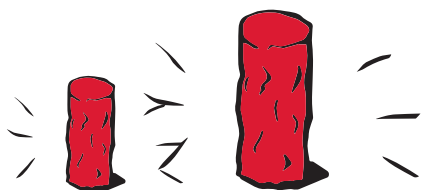
Cheeses or Desserts

1/2 raw milk cow cheese or White cheese with garlic

or

Choice of home made desserts or ice cream

Prix nets - Service compris



Menu Bouchon Rouge - 43,90 €

(starter + main course or main course + dessert 39,90 €)

Starters

6 escargots

6 Burgundy snails cooked with garlic and parsley butter

or

*Tataki de boeuf **Bio***

Beef tataki, green salad

Main courses

Tartare de saumon

Salmon tartar (green apples, lemon, dill, shalotts, olive oil),

home made French fries, green salad

or

*Cochon d'Auvergne **Bio***

Organic Auvergne pig : pork baked at low temperature, cooking juice,

home made gratin dauphinois

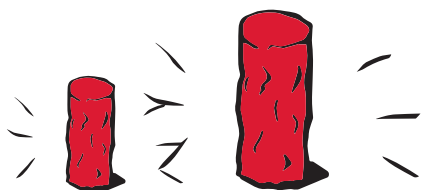
Cheeses or Desserts

1/2 raw milk cow cheese or White cheese

or

Choice of home made desserts or ice cream

Prix nets - Service compris



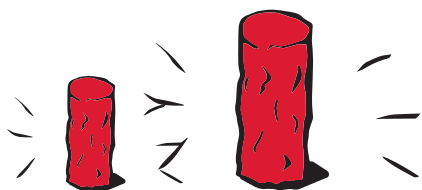
A déboucher

Vins Rouges AOC (75 cl) :

Vin de Pays des Collines Rhodaniennes, Louis Chèze	25 €
Côtes du Rhône, "Belleruche", M. Chapoutier	28 €
Côtes du Rhône, Domaine Charvin	32 €
Crozes-Hermitage, "La Petite Ruche", M. Chapoutier	30 €
Crozes-Hermitage, "Cuvée Gaby", Domaine du Colombier	41 €
Crozes-Hermitage, Domaine Graillot	48 €
Saint-Joseph, Domaine Louis Chèze	39 €
Saint-Joseph, Domaine Bernard Gripa	45 €
Saint-Joseph, La Côte Saint Epine	36 €
Côte Rôtie, Château Montlys, Christophe Sémaska	65 €
Côte Rôtie, Maison Rouge, Domaine Duclaux	75 €
Côte Rôtie, La Chanas, Domaine Duclaux	58 €
Gigondas, Domaine du Piaugier	42 €
Rasteau, La Pinède	41 €
Vacqueyras, La Pinède	39 €
Hermitage, Domaine du Colombier	95 €
Châteauneuf du Pape, Domaine Charvin	85 €
Marsannay, Domaine Bouvier	48 €
Haute Côte de Beaune Villages, Domaine Bouchard Père & Fils	30 €
Monthélie, Domaine Bouchard Père & Fils	41 €
Beaune du Chateau 1er Cru, Domaine Bouchard Père & fils	53 €
Pommard Rugiens 1er Cru, Domaine Bouchard Père & fils	96 €
Corton Domaine, Domaine Bouchard Père & Fils	94 €

Vins Rouges Beaujolais AOC 75 cl :

Chiroubles, « Les Terrasses », Frédéric Berne	35 €
Morgon Côte de Py, Régis Foillard	33 €
Fleurie, Domaine Laura Lardy	35 €
Brouilly, Gorges de Loup, Domaine Lafont	35 €
Saint-Amour, Domaine Lafont	36 €
Chénas, « La Fayerde », Domaine Laura Lardy	31 €
Moulin à Vent, Domaine Laura Lardy	33 €
Juliéna, Domaine Lafont	33 €
Régnié, Domaine Frédéric Berne	30 €
Beaujolais-Lantignié, Domaine Frédéric Berne	35 €



A déboucher

Vins Blancs AOC (75 cl) :

Côtes du Rhône, "Belleruche", M. Chapoutier	28 €
Crozes-Hermitage, "La Petite Ruche", M. Chapoutier	30 €
Saint-Joseph, Domaine Grippa	45 €
Saint Péray, "Les Figuiers", Bernard Grippa	43 €
Condrieu, Domaine Duclaux	60 €

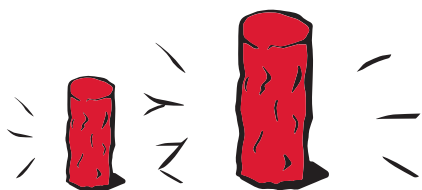
Macon-Fuissé, Domaine Auvigue	36 €
Pouilly Fuissé, Domaine Bouchard Père & Fils	39 €
Chablis, Domaine Yannick Cadiou	55 €
Chablis Côte D'Or, Domaine Yannick Cadiou	36 €
Petit Chablis, Domaine Yannick Cadiou	29 €
Marsannay, Domaine Bouvier	44 €
Saint-Véran, La Côte Rôtie, Domaine Auvigue	45 €
Côteaux Bourguignon, Domaine Deveney Mars	28 €
Viognier, Domaine Sémaska	25 €
Saint- Bris, Domaine La Manufacture	42 €

Vins Rosés :

Côteaux du Lyonnais, "Les Moraines" Dom. Petite Gallée	31 €
Côtes de Provence, Saint-Victoire, Mas de Cadenet	32 €
Côtes de Provence, l'échappée Belle, Mas de Cadenet	28 €

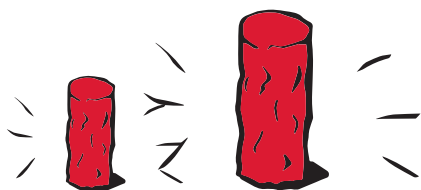
Champagnes :

Brut grand cru, Domaine Le Brun de Neuville	70 €
Brut réserve, Domaine Ruffin	76 €
Extra brut, Domaine Petit Le Brun	65 €



Nos petits bouchons

Get 27	10 €
Get 31	10 €
Limoncello	10 €
Amaretto Disaronno	10 €
Liqueur Chartreuse MOF	15 €
Chartreuse 9ème Centenaire	17 €
Chartreuse jaune	12 €
Chartreuse verte	12 €
Armagnac Courcel ***	17 €
Bas Armagnac, de Laudabe (12 ans d'âge)	15 €
Cognac Rémy Martin VSOP	14 €
Calvados Busnel	11 €
Eau de vie de prune	12 €
Eau de poire	12 €
Eau de vie de mirabelle	12 €
Vieux Marc de Bourgogne	12 €
Vieille Prune	12 €
Marc Jacoulot extra égrappé	15 €
Vodka Zubrowka	12 €
Vodka Smirnoff	11 €
Vodka Eristoff	11 €
Téquila Olmeca	12 €
Gin Gordon	11 €
Gin Bombay Sapphire	14 €
Whiskey Jack Daniels	11 €
Whisky Talisker	14 €
Ron Colombia , Parce Ron	17 €
Rhum Don Papa	15 €
Rhum J. Bally (7 ans d'âge)	16 €
Rhum Ron Zacapa Solera gran reserva Edición « Negra », « hors d'âge »	18 €
Rhum Havana 7 ans	14 €
Rhum Havana 3 ans d'âge	12 €
Rhum Saint James blanc	11 €
Rhum Saint James ambré	12 €
Rhum Bacardi blanc	11 €



Vins

<u>Vin du mois :</u>	<u>12 cl</u>	<u>75 cl</u>
	6,50 €	35,00 €

<u>Vins au verre et pots Lyonnais :</u>	<u>12 cl</u>	<u>25 cl</u>	<u>46 cl</u>
--	---------------------	---------------------	---------------------

Rouge

AOP Côtes du Rhône	4,50 €	7,50 €	14,00 €
AOP Morgon	6,00 €	8,00 €	17,00 €

Blanc

AOP Mâcon Villages	5,50 €	8,50 €	16,00 €
AOC Chardonnay	6,50 €	11,50 €	21,00 €
AOC Viognier Vieilles (moelleux)	8,50 €	15,00 €	26,00 €
AOC Viognier (sec)	6,50 €	11,50 €	21,00 €

Rosé

AOP Côtes de Provence	5,50 €	8,50 €	16,00 €
-----------------------	--------	--------	---------

Bières

Bières bouteilles :

Chimay bleu	8,00 €
1664 (33 cl)	6,50 €

Bières pression :

	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>
Météor Pils	4,50 €	7,50 €
Météor Ale Bio	5,00 €	8,00 €
Météor blanche	5,00 €	8,00 €
Panaché, Monaco, Picon bière	5,50 €	8,50 €
Bière sirop	5,80 €	8,50 €