



## Bouchon Rouge

Notre 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 :**

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.*

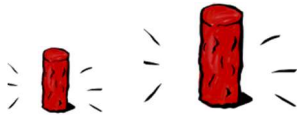
*We welcome you to the heart of Old Lyon, a UNESCO World Heritage Site.*

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

*Red, for you to discover the best of meat.*

*We wish you a pleasant meal.*

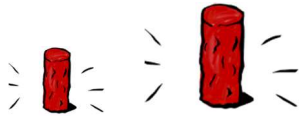
*The team of Bouchon Rouge.*



## La carte Bouchon

	<u>Petit</u>	<u>Grand</u>
<b>Salade lyonnaise : œuf poché, poitrine fumée rôtie, croûtons à l'ail, mesclun</b> <i>Green salad, sliced bacon, garlic croutons, poached egg</i>	11 €	16€
<b>Gratinée lyonnaise : soupe à l'oignon, croûtons, emmental français</b> <i>Homemade onion soup, croutons and gratinated French cheese</i>	9.90€	
<b>Œuf en meurette : œuf poché, poitrine fumée rôtie, sauce au vin rouge</b> <i>Poached egg, smoked pork belly, red wine sauce, mushrooms, croutons</i>	11 €	16€
<b>Saint-marcellin : fromage de vache au lait cru roti au four toast chaud mesclun</b> <b>Soft cow cheese roasted hot toast greensalade</b>	12€	17.50€
<b>Cochon : poitrine fumée « Gast » rôtie au four, sauce à la graine de moutarde</b> <i>Pork : belly pork roasted "Gast" smoke breast, mustard seed sauce</i>		19.50€
<b>Cochon d'Auvergne Bio : travers cuit à basse température, jus de cuisson, gratin dauphinois maison</b> <i>Auvergne Pig : pork baked at low temperature, cooking juices, gratin dauphinois house</i>		19.90€
<b>Saucisson brioché : Maison Gast, tombée d'échalottes au vin rouge, mesclun de salade</b> <i>Brioche sausage : Maison Gast, chopped with shallots in red wine, mesclun</i>		19.50€
<b>Quenelle : soufflé de brochet (poisson), sauce crèmeuse aux étrilles, riz blanc</b> <i>Baked fish soufflé, cream, crayfish sauce and white rice</i>	25 min 	17.50€
<b>Andouillette bobosse : fraise de veau grillée puis mijotée au four, sauce au vin blanc et graines de moutarde, gratin dauphinois maison</b> <i>Coarse-grained tripe sausage (veal), served grilled with mustard sauce, potatoes gratin</i>		24€
	15min 	
<b>Saucisson lyonnais : cuit au bouillon, tombée d'échalotes au vin rouge</b> <i>Lyonnais sausage with wine and shallots sauce, potatoes gratin</i>		18.90€
<b>Foie gras de canard : fait maison, cuit au torchon</b> <i>Homemade duck foie gras</i>	16€	19.5€
<b>Escargots de Bourgogne : au beurre persillé maison</b> <i>Snails cooked with garlic and homemade parsley butter</i>	10€	19€

Prix net et service compris



## La carte Rouge

	<u>Petit</u>	/	<u>Grand</u>
<b>Os à moelle Bio : cuit au bouillon, grillé, toast chaud</b> <i>Bone marrow : cooked in broth, grilled, hot toast</i>	12,90€		16,90€
<b>Tataki de Bœuf Bio : bœuf mariné, sauce soja et , sésame doré, mesclun de salade</b> <i>Marinated beef,soya sauce, grilled sesam,green salad</i>	12,90€		17.90€
<b>Bavette d'ailou Bio 180g/250g : à l'échalote ou nature</b> <i>Sirloin steak , with shallot or nature</i>	18.50€		23.50€
<b>Noix d'entrecote Angus 250g/400g : grillée, fleur de sel</b> <i>Grilled Angus Rib steak fleur de Sel</i>	26.50€		44.50€
<b>Assiette Bouchon Rouge 180g/250g :</b>	19.50€		29.50€
<b>3 morceaux de bœuf sélectionnés par le Chef</b> <i>Plate Bouchon Rouge : 3 pieces of beef (250 g) selected by the Chef</i>			
<b>Tartare de bœuf Bio : viande hachée, oignons rouges, artichauts, tomates séchées, câpres, olives noires et basilic</b> <i>Beef tartare : Ground meat, red onions, artichokes, sun-dried tomatoes, capers, black olives and basil</i>	16.50€		24.50€

## Viandes d'exception maturées

Une ardoise est disponible à votre demande !!!

### ***Meats matured***

*A slate is available at your request !*



## Menu Bouchon 22.90 €

*(Entrée + plat ou plat + dessert 20,90 €)*

*(Starter + main course ou main course + dessert 20,90 €)*

### Entrées

*Starters*

#### **Œuf en Meurette**

Œuf poché, échalotes, poitrine fumée et vin du Beaujolais

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

ou

#### **Salade Lyonnaise**

Salade, poitrine fumée rôtie, croutons, 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" 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**

*Lyonnaise 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 Canuts ou Fromage blanc faisselle**

*½ raw milk cow cheese or White cheese with garlic or 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 €)*

*(Starter + Main course ou main course + dessert 26,90 €)*

## Entrées

*Starters*

**Œuf de poule poché, gazpacho de tomate ancienne, croustillant de pain**

*Poached chicken egg, tomatoes gazpacho, crusty bread*

ou

**Os à moelle Bio : cuit au bouillon, grillé, toast chaud**

*Bone marrow : cooked in broth, grilled, hot toast*

## Plats

*Main Courses*

**Saucisson brioché : Maison Gast, tombée d'échalottes au vin rouge,  
mesclun de salade**

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

ou

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

*Sirloin steak, with shallot or nature*

## Fromages ou Desserts

*Cheeses or Desserts*

**½ Saint Marcellin ou Cerveille de Canuts,**

*½ raw milk cow cheese or White cheese with garlic*

ou

**Fromage blanc Faisselle**

*White cheese*

ou

**Dessert maison au choix ou glace artisanale**

*Choice of homemade desserts or ice cream*



# Menu Bouchon Rouge 36.90 €

*(Entrée + plat + dessert)*

*(Starter + Main course + dessert)*

## Entrées

*Starters*

### **6 Escargots au beurre persillé sous la salamandre**

*6 Burgundy snails cooked with garlic and parsley butter*

OU

### **Tataki de bœuf Bio, salade verte**

*Beef tataki, green salad*

## Plats

*Main Courses*

### **Tartare de saumon (pommes vertes, citron, aneth, échalotes, huile d'olives), frites maison, salade verte**

*Salmon tartare, (green apples, lemon, dill, shallots, olives oil),  
homemade french fries, green salad*

OU

### **Cochon d'Auvergne Bio « travers » cuit à basse température, jus de cuisson et gratin dauphinois maison**

*Organic Auvergne Pig: pork baked at low temperature, cooking juices, gratin dauphinois house*

## Fromages ou Desserts

*Cheeses or Desserts*

### **½ Saint Marcellin ou Fromage blanc faisselle**

*½ raw milk cow cheese or White cheese*

### **Dessert maison au choix ou glace artisanale**

*Choice of homemade desserts or ice cream*



# Les 4 saisons

(Été)

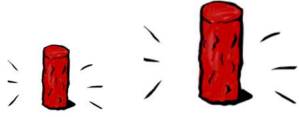
(summer)

Petite

Grande

 <b>Mozzarella au lait de Bufflonne, tomates ananas, noires de crimée et cœur de bœuf, délicieuse huile d'olive et fleur de sel</b> <i>Mozzarella with Buffalo milk "Apulia in Italy", pineapple tomatoes, black Crimea and heart of beef, delicious olive oil and fleur de sel</i>	14.90€	21.90€
<b>Saumon frais mariné façon Gravelax, à l'aneth, toast chaud, salade vert</b> <i>Fresh salmon marinated Gravelax, dill, hot toast, green salad</i>	15€	22€
<b>Œuf de poule poché, gaspacho de tomate ancienne, croustillant de pain</b> <i>Poached chicken egg, tomatoes gazpacho, crusty bread</i>	13.00€	17.90€
 <b>Poivrons, aubergines et courgettes marinés à l'ail frais, huile d'olive, laurier et thym, mesclun de salade</b> <i>Peppers, eggplant and zucchini, marinated with fresh garlic, olive oil, bay leaf and thyme, salad</i>	13.90€	21.90€
<b>Carpaccio de bœuf « Charolaise » : pesto au basilic, parmesan et mesclun de salade</b> <i>Beef Carpaccio : basil pesto, parmesan and mesclun</i>	13.90€	21.90€
<b>Tartare de saumon, (pommes vertes, citron, aneth, échalotes, huile d'olives), frites maison, salade verte</b> <i>Salmon tartare, homemade french fries, green salad</i>		24.50€
 <b>Assiette de frites maison</b> <i>Homemade French fries</i>		6€
 <b>Gratin dauphinois maison</b> <i>Homemade potatoes gratin</i>		6€
<b>Salade verte</b> <i>Green salad</i>		5€
 <b>Légumes vapeur de saison</b> <i>Steamed seasonal vegetables</i>		6€

Prix net et service compris



## Menu enfant - Jusqu'à 10 ans

Kid menu - less 10 years

(11.50€)

**Un sirop au choix**

One sirop

### Plats

*Main Courses*

**Steak haché maison, frites Maison**

*Home-made Steaks, homemade French fries*

ou

**Poisson du jour, riz parfumé**

*Fish of the day, fragrant rice*

### Desserts

*Desserts*

**Moelleux au Chocolat ou 1 boule de glace**

*chocolote cake or an ice cream scoop*

Prix net et service compris





## A l'apéro

Kir(cassis, mûre,pêche),	5€
communard	5€
Kir Royal (cassis, mûre, pêche)	10€
Coupe de Champagne	12€
Porto, Martini, Campari, Suze	7€
Pastis 51, Ricard	5€
Apéritif Maison	7€

Whiskey Jack Daniels	11 €
J'B	10€
Vodka Smirnoff	11 €
Rhum Havana 3 ans d'âge	12 €
Alcool, soda	12.50€

### Bières bouteilles :

Chimay bleu	8€
1664 (33 cl)	6.50€

### Bières pressions :

	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
Météor Pils	4.50€	7.50€
Météor Ale Bio	5€	8€
Météor blanche	5€	8€
Panaché, Monaco, Picon bière,	5.50€	8.50€
Bière sirop	5.80€	8.80€

### Vin du mois :

<u>12cl</u>	<u>75cl</u>
6.50€	35€

### 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	4.50€	7.50€	14€
	AOP Morgon	6 €	8€	17€
<u>Blanc</u>	AOC Mâcon-Villages	5.50€	8.50€	16€
	AOC Chardonnay	6.50€	11.50€	21€
	AOC Viognier Vieilles (Moelleux)	8.50€	15€	26€
	AOC viognier (sec)	6.50€	11.50€	21€
<u>Rosé</u>	AOP Côtes de Provence	5.50€	8.50€	16 €



**Eaux Minérales:**

	<b><u>75cl</u></b>	<b><u>50 cl</u></b>	<b><u>1 L</u></b>
Evian, Badoit, San Pellegrino		4.50€	8€
Chateldon	8.50€		

**Sirops :** Menthe, Fraise, Grenadine, Pêche, Citron, Orgeat... 3.50€

**Jus de fruits :**

Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Abricot/Raisin 4.50€

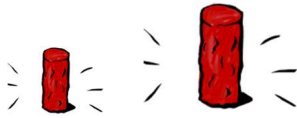
**Sodas :**

Coca, Coca Zéro, Perrier  
Schweppes, Orangina, Limonade 4.50€  
Thé glacé Bio 5.50€

**Café, thés, infusions :**

Expresso, Ristretto 2.40€  
Café allongé, Décaféiné, Noisette 2.60€  
Décaféiné allongé, Décaféiné noisette 2.80€  
Double expresso, Double décaféiné 4.20€  
Double crème, Double décaféiné crème, Chocolat chaud 4.50€  
Capuccino, Café Viennois, Chocolat Viennois 5€

Thés et infusions (boite à disposition sur demande) 5€



## 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 Grippa	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, Regis Foillard	33 €
Fleurie, Domaine Laura Lardy	35 €
Brouilly, Gorges de Loup, Domaine Lafont	35 €
Saint-Amour, Domaine Lafont	36 €
Chénas, « La Fayarde », 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 Gripa	45 €
Saint Péray, "Les Figuiers", Bernard Gripa	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 9-ème 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 €

Prix net et service compris



Prix net et service compris