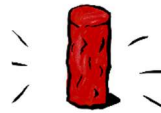




Bouchon Rouge



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 : (Our partners)

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

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

*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,

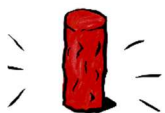
a UNESCO World Heritage Site.

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

Red, for you to discover the best of meat.

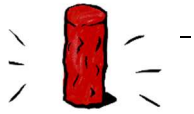
We wish you a pleasant meal.

The team of Bouchon Rouge.



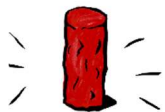
Carte Bouchon

	<u>Petit</u>	<u>Grand</u>
Salade lyonnaise : œuf poché, poitrine fumée rôtie croûtons à l'ail, mesclun <i>Green salad, sliced bacon, garlic croutons, poached egg</i>	12.00 €	18.00 €
 Gratinée lyonnaise : soupe à l'oignon, croûtons, Emmental français <i>Home-made onion soup, croutons and gratinated French cheese</i>	12.00 €	
Oeuf Meurette : oeuf poché, poitrine fumée rôtie, sauce au vin rouge <i>Poached egg, smoked pork belly, red wine sauce, croutons</i>	12.00 €	18.00 €
Salade cervelas aux oignons et pommes de terre Cervelas salad with onions and potatoes	12.00 €	18.00 €
Saint-Marcellin : fromage de vache au lait cru, roti au Four toast chaud mesclun <i>Soft cow cheese, roasted hot toast, green salad</i>	16.90 €	19.90 €
Foie gras de canard : fait maison, cuit au torchon <i>Home-made duck foie gras</i>	19.00 €	24.00 €
Escargots de Bourgogne : au beurre persillé maison <i>Snails cooked with garlic and home-made parsley butter</i>	13.90 €	19.90 €
Quenelle : soufflé de brochet (poisson), sauce crémeuse aux étrilles, riz blanc <i>Baked fish soufflé, cream, crayfish sauce and white rice</i>		22.90 €
	 25 min.	
Andouillette : grillée puis mijotée au four, sauce au vin blanc et graines de moutarde, gratin dauphinois maison <i>Coarse-grained tripe sausage served grilled with mustard sauce, home-made potatoes gratin</i>		24.00 €
	 25 min.	
Saucisson lyonnais "Maison Gast", sauce vigneronne et son gratin dauphinois maison <i>Lyonnaise sausage with red wine and shallots sauce, potatoes gratin</i>		24.90 €
Saucisson brioché : Maison Gast, tombée d'échalottes au vin rouge, salade verte <i>Brioche sausage: Maison Gast, chopped with shallots in red wine, green salade</i>	 20 min	26.90 €



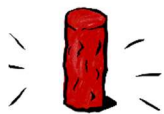
La carte Rouge

Bavette d'aloyau 180 g : à l'échalote ou nature <i>Sirloin steak with shallots or nature</i>	26.90 €
Tartare de Boeuf 220 g : viande hachée, oignons rouges, artichauts, , câpres, olives noires <i>Beef tartare : ground meat, red onions, artichokes, sun-dried capers, black olives</i>	26.90 €
Poitrine fumée "Maison Gast ", Halles Paul Bocuse, rôtie au four, sauce à la graine de moutarde, salade verte, et potatoes maison <i>Smoked bacon, roasted in the oven, mustard seed sauce, green salad, and home-made potatoes</i>	24.90 €
Paleron de bœuf ; Paleron cuits à basse température, jus de cuisson, potatoes maison <i>beef chuk : beef chuk baked at low temperature, cooking juices, home-made potatoes</i>	27.90 €
Filet mignon de porc rôtie au four, sauce à la graine de moutarde, salade verte, et potatoes maison <i>Pork tenderloin , roasted in the oven, mustard seed sauce, green salad, and home-made potatoes</i>	25.90 €
Blanquette de veau a l'ancienne : veau, carotte, oignon, Champignon de paris, creme fraiche, citron et riz blanc <i>Traditional Veal Blanquette: Veal, carrot, onion, button mushrooms, crème fraîche, lemon, and white rice</i>	27.90 €
Boudin Noir aux pommes et potatoes maison	24.90 €
Black Pudding with apples and home-made potatoes	



Les 4 saisons

Tartare de Saumon , pomme vert,citron,echalotes, cervelle des canuts, potatoes maison et salade vert Salmon tartare ; green apple,lemon,white cheese with garlic Homemade potatos and green salad	29.90 €
Poisson du jour selon arrivage, sauce à la graine de moutarde, et potatoes maison Fresh fish of the day with mustard seed sauce, , and home-made potatoes	24.90 €
Gâteau de foie de volaille sauce tomate , potatoes maison Chicken liver cake with tomato sauce home-made potatoes	17.90 €
Caviar de la Croix Rousse Lentilles à la vinaigrette, lardons, échalotes Caviar of the Croix Rousse (lentils with salad dressing, bacon, shallots)	17.90 €
 Salade de lentilles vert ;lentilles a la vinaigrette, Echalotes, legumes et potatoes maison Len	16.90 €
 Assiette potatoes maison Home-made potatoes	7,00 €
 Gratin dauphinois maison Home-made potatoes gratin	7,00 €
 Légumes de saison Seasonal vegetables	7,00 €
 Salade verte - Green salad	6,00 €



Menu Bouchon 24.90 €

(Entrée + plat ou plat + dessert) 22.90 €

(Starter + Main course or Main course + Dessert) 22.90€

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

Caviar de la Croix Rousse

lentilles à la vinaigrette, lardons, échalotes

Caviar of the Croix Rousse (lentils with salad dressing, bacon, shallots)

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

Lyonnais sausage with red wine and shallots sauce, potatoes gratin

ou

Gâteau de foie de volaille sauce tomate et potatoes maison

Chicken liver cake with tomato sauce, and *home-made potatoes*

Fromages ou Desserts

Cheeses or Desserts

Cervelle de Canuts ou Fromage blanc faisselle

White cheese with garlic or white cheese

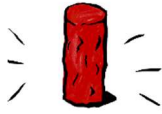
ou

Tarte aux pralines

Ou

Pomme caramel

Praline pie or caramelized apple



Menu Rouge 29.90 €

(Entrée + plat ou plat + dessert) 26.90 €

(Starter + Main course or Main course + Dessert) 26.90€

Entrées

Starters

Salade cervelas aux oignons et pommes de terre

Cervelas salad with onions and potatoes

ou

Gâteau de foie de volaille sauce tomate

Chicken liver cake with tomato sauce

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

Blanquette de veau a l'ancienne : veau, carotte, oignon, Champignon de paris, creme fraiche, citron et riz blanc

*Traditional Veal Blanquette: Veal, carrot, onion,
button mushrooms, crème fraîche, lemon, and white rice*

Fromages ou Desserts

Cheeses or Desserts

½ Saint Marcellin ou Cervelle de Canuts ou Faisselle

½ raw milk cow cheese or white cheese with garlic or cottage cheese

ou

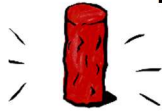
Fromage blanc Faisselle

White cheese

ou

Tarte aux pralines ou poire au vin ou Panacotta ou Pomme caramel

Praline pie or pear in wine or panacotta or caramelized apple



Menu Bouchon Rougé 39.90 €

(Entrée + plat + dessert)

(Starter + Main course + Dessert)

Entrées

Starters

Foie gras de canard : fait maison, cuit au torchon

Home-made duck foie gras

Ou

Escargots de Bourgogne : au beurre persillé maison

Snails cooked with garlic and home-made

Plats

Main Courses

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

Grain de moutarde, salade verte, et potatoes maison

*Smoked bacon, roasted in the oven, mustard seed sauce,
green salad, and home-made potatoes*

ou

Paleron de bœuf ; Paleron cuits à basse température, jus de cuisson,

potatoes maison

beef chuck : beef chuck baked at low temperature, cooking juices, home-made potatoes

Fromages ou Desserts

Cheeses or Desserts

½ Saint Marcellin ou Cerveille de Canuts ou Faisselle

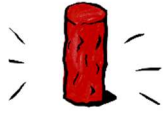
½ raw milk cow cheese or white cheese with garlic or cottage cheese

ou

Tarte aux pralines ou Moëlleux au chocolat

ou Panacotta ou Pomme caramel ou poire au vin

Praline pie or soft chocolate cake or panacotta or caramelized apple or pear in wine



Menu enfant – 13.90 € (Jusqu'à 10 ans)

Kid menu - less 10 years

Un sirop au choix

One syrup

Plats

Main Courses

Steak haché maison, potatoes maison

Home-made steak, home-made potatoes

ou

Poisson du jour, potatoes maison

Fish of the day, home-made potatoes

Desserts

Desserts

Moelleux au Chocolat ou **Pomme caramel**

Soft chocolate cake or caramelized apple