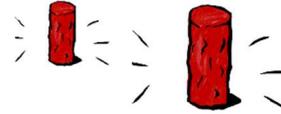


**Restaurant Bouchon Rouge**  
2 rue des 3 Maries, 69005 LYON  
04 78 37 95 93  
[contact@bouchonrouge.net](mailto:contact@bouchonrouge.net)



# 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.***

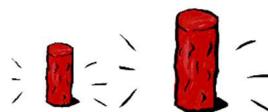
***Red, for you to discover the best of meat.***

***We wish you a pleasant meal.***

***The team of Bouchon Rouge.***



**Restaurant Bouchon Rouge**  
2 rue des 3 Maries, 69005 LYON  
04 78 37 95 93  
[contact@bouchonrouge.net](mailto:contact@bouchonrouge.net)



## Menu des canuts (n°1)

(UNIQUEMENT A MIDI HORS WEEK-END)

(24,90 €)

### Entrées

*Starters*

### **Assiette des canuts**

(Cerveille de canuts, pommes vapeur, salade verte)

*(Cerveille of canuts, steamed apples, green salad)*

### Plats

*Main Courses*

### **Andouillette Lyonnaise**

Grillée puis mijotée au four, sauce au vin blanc et graines de moutarde,

Gratin dauphinois maison

*Coarse-grained tripe sausage served grilled with mustard*

*Sauce, home-made potatoes gratin*

### **Fromages ou Desserts**

*Cheeses or Desserts*

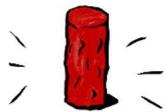
### **Cerveille de Canuts ou Faisselle**

*white cheese with garlic or cottage cheese*

ou

### **Tarte aux pralines ou poire au vin ou Pomme caramel**

*Praline pie or pear in wine or caramelized apple*



## Menu des canuts (n°2)

(UNIQUEMENT A MIDI HORS WEEK-END)

(24,90 €)

### Entrées

*Starters*

#### **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*

#### **Saucisson lyonnais**

**Maison Gast", sauce vigneronne et son gratin dauphinois maison**

*Lyonnais sausage with red wine and shallots sauce, potatoes gratin*

### **Fromages ou Desserts**

*Cheeses or Desserts*

#### **Cervelle de Canuts ou Faisselle**

*white cheese with garlic or cottage cheese*

ou

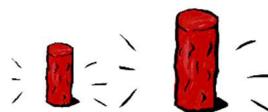
#### **Tarte aux pralines ou poire au vin ou Pomme caramel**

*Praline pie or pear in wine or caramelized apple*

**PRIX NET ET SERVICES COMPRIS**



**Restaurant Bouchon Rouge**  
2 rue des 3 Maries, 69005 LYON  
04 78 37 95 93  
[contact@bouchonrouge.net](mailto:contact@bouchonrouge.net)



## Menu lyonnais (n°1)

(26,90 €)

### Entrées

*Starters*

### Gratinée lyonnaise

*Gratinated Lyonnaise*

### Plats

*Main Courses*

### **Poitrine fumée**

**"Maison Gast ", Halles Paul Bocuse, rôtie au four, sauce à la graine de moutarde,  
salade verte, et potatoes maison**

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

### Fromages ou Desserts

*Cheeses or Desserts*

### **Cervelle de Canuts ou Fromage blanc faisselle**

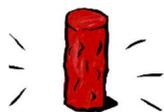
*White cheese with garlic or white cheese*

OU

### Tarte praline

*Praline tart*

**PRIX NET ET SERVICES COMPRIS**



# Menu lyonnais (n°2)

(26,90 €)

## 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)*

## Plats

*Main Courses*

### Quenelle de brochet artisanale "Pascal Bonhomme" et son riz blanc

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

## Fromages ou Desserts

*Cheeses or Desserts*

### **Cervelle de Canuts** ou **Fromage blanc faisselle**

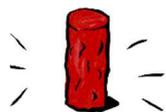
*White cheese with garlic or white cheese*

OU

### Tarte praline

*Praline tart*

**PRIX NET ET SERVICES COMPRIS**



# Menu lyonnais (n°3)

(29,90 €)

## Entrées

*Starters*

### Salade lyonnaise

(Salade, poitrine fumée rôtie, croutons, œuf poché)

*(Salad, roasted smoke breast, croutons, poached egg)*

## Plats

*Main Courses*

Pièce de bœuf racée, sauce échalote, gratin dauphinois

*Piece of beef, shallot sauce, potatoes gratin*

## Fromages ou Desserts

*Cheeses or Desserts*

½ Saint-Marcellin

(fromage de vache au lait cru)

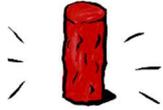
*(½ raw milk cow cheese)*

OU

Tarte praline

*Praline tart*

**PRIX NET ET SERVICES COMPRIS**



## Menu végétarien 24.90 €

*(Entrée + plat + dessert)*

*(Starter + Main course + Dessert)*

### Entrées

*Starters*

**Salade de lentilles vertes**

*Green lentil salad*

### Plats

*Main Courses*

**Gaspacho de tomates avec Œuf de poule poché croustillant  
de pain**

*Tomato gazpacho with crispy poached chicken egg*

### Fromages ou Desserts

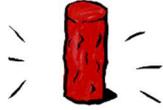
*Cheeses or Desserts*

**Cervelle de Canuts ou Fromage blanc faisselle**

*White cheese with garlic or white cheese*

**Tarte aux pralines ou Pomme caramel**

*Praline pie or caramelized apple*



## **Menu végétarien 24.90 €**

*(Entrée + plat + dessert)*

*(Starter + Main course + Dessert)*

### **Entrées**

*Starters*

**Gratinée lyonnaise** : soupe à l'oignon, croûtons,  
Emmental français

*Home-made onion soup, croutons and gratinated French cheese*

### **Plats**

*Main Courses*

**Velouté de champignons avec Œuf de poule poché croustillant de pain**

*Mushroom soup with crispy poached chicken egg*

**Ou**

### **Fromages ou Desserts**

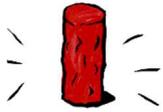
*Cheeses or Desserts*

**Cervelle de Canuts ou Fromage blanc faisselle**

*White cheese with garlic or white cheese*

**Tarte aux pralines ou Pomme caramel**

*Praline pie or caramelized apple*



## **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*

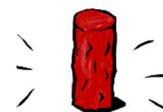
### **Desserts**

*Desserts*

**Moelleux au Chocolat** ou **Pomme caramel**

*Soft chocolate cake or caramelized apple*

## Les forfaits boissons



**Forfait n°1** (6.50 €/1 pers.): 1 verre de vin rouge, AOC Côte du Rhône ou vin blanc, AOC Mâcon Village

*Package n ° 1 (6.50 € / 1 pers.) : 1 glass of red wine, AOC Côte du Rhône or white wine, AOC Mâcon Village*

**Forfait n°2** (12.90 €/1 pers.): 1 apéritif (kir vin blanc), 1 verre de vin rouge AOC, Côte du Rhône ou de vin blanc, AOC Mâcon Village

*Package n ° 2 (12.90 € / 1 pers.) : 1 aperitif, 1 glass of AOC red wine, Côte du Rhône or white wine, AOC Mâcon Village*

**Eaux minérales plates ou gazeuses 1L**

**8 €**

*Flat or sparkling mineral waters*

**Pour tout autre demande, veuillez nous consulter afin que nous puissions répondre à toutes vos attentes**

*For any other request, please contact us so that we can meet all your expectations*

