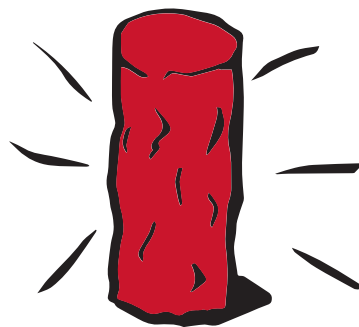




Votre restaurant Bouchon Rouge travaille en étroite collaboration avec des éleveurs, agriculteurs, producteurs de la région Rhône-Alpes Auvergne, afin de privilégier leur savoir-faire et les produits locaux (agriculture, viticulture et élevage raisonné ou bio).

Nous vous accueillons au coeur 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

CARTE DES VINS ET DIGESTIFS A DISPOSITION

A l'apéro

Kir (cassis, mûre, pêche), Communard	5,00 €
Kir Royal (cassis, mûre, pêche)	10,00 €
Coupe de Champagne	12,00 €
Porto, Martini, Campari, Suze	7,00 €
Pastis 51, Ricard	5,00 €
Apéritif maison	7,00 €
Whiskey Jack Daniels	11,00 €
J&B	10,00 €
Vodka Smirnoff	11,00 €
Rhum Havana 3 ans d'âge	12,00 €
Alcool, soda	12,50 €

Les Softs

	<u>75 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>1 L</u>
Evian, Badoît, San Pellegrino		4,50 €	8,00 €
Chateldon	8,50 €		
<u>Sirops</u> (15 cl) : menthe, fraise, grenadine, pêche, citron			3,50 €
<u>Jus de fruits</u> (25 cl) : orange, pomme, ananas, abricot / raisin			4,50 €
<u>Sodas</u> : Coca, Coca Zero, Perrier (33 cl)			4,50 €
Schweppes, Orangina, Limonade, Ice Tea (25 cl)			4,50 €

Menu Bouchon - 22,90 €

(Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 20,90 €)

Entrées

Oeuf en Meurette
Salade lyonnaise
Gratinée lyonnaise

Plats

Quenelle de brochet artisanale «Pascal Bonhomme» et son riz blanc
Saucisson lyonnais «Maison Gast» sauce vigneronne et
on gratin dauphinois
Poitrine fumée «Maison Gast» Halles Paul Bocuse, rôtie au four,
sauce à la graine de moutarde, mesclun et pommes de terre vapeur

Fromages ou Desserts

1/2 Saint Marcellin ou Cervelle des Canuts ou Fromage blanc faisselle
Tarte aux pralines ou Tarte au chocolat

Menu Rouge - 29,90 €

(Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 26,90 €)

Entrées

Oeuf de poule poché, gaspacho de tomate ancienne, croustillant de pain
Os à moëlle Bio cuit au bouillon, grillé, toast chaud

Plats

Saucisson brioché Maison Gast, tombée d'échalotes au vin rouge, mesclun de salade
Bavette d'ail au à l'échalote ou nature

Fromages ou Desserts

1/2 Saint Marcellin ou Cervelle des Canuts
ou Fromage blanc faisselle
Dessert maison au choix ou glace artisanale

Menu Bouchon Rouge - 36,90 €

(Entrée + Plat + Dessert)

Entrées

6 escargots au beurre persillé sous la salamandre
Tataki de boeuf Bio, salade verte

Plats

Tartare de saumon, (pommes vertes, citron, aneth, échalotes, huile d'olives)
frites maison, salade verte
Cochon d'Auvergne Bio «travers» cuit à basse température,
jus de cuisson et gratin dauphinois maison

Fromages ou Desserts

1/2 Saint Marcellin ou Fromage blanc faisselle
Dessert maison au choix ou glace artisanale

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

La Carte Bouchon

	Petit	Grand
Salade lyonnaise oeuf poché, poitrine fumée, croûtons à l'ail, mesclun	11,00 €	16,00 €
 Gratinée lyonnaise soupe à l'oignon, croûtons, emmental français	9,90 €	
Oeuf en Meurette oeuf poché, poitrine fumée rôtie, sauce vin rouge	11,00 €	16,00 €
Saint-Marcellin fromage de vache au lait cru rôti, toast chaud	12,00 €	17,50 €
Cochon : poitrine fumée «Maison Gast» rôtie au four, sauce à la graine de moutarde		19,50 €
Cochon d'Auvergne Bio travers cuit à basse température, jus de cuisson, gratin dauphinois maison		19,90 €
Saucisson brioché «Maison Gast», tombée d'échalotes au vin rouge, mesclun		19,50 €
 Quenelle de brochet soufflé de brochet (poisson), sauce crémeuse aux étrilles, riz blanc (25 mn)		17,50 €
 Andouillette bobosse fraise de veau grillée, puis mijotée au four, sauce au vin blanc et graines de moutarde, gratin dauphinois maison (15 mn)		24,00 €
Saucisson lyonnais cuit au bouillon, tombée d'échalotes vin rouge		18,90 €
Foie gras de canard fait maison, cuit au torchon	16,00 €	19,50 €
Escargots de Bourgogne au beurre persillé maison	10,00 €	19,00 €



Convient à un régime alimentaire végétarien

La Carte Rouge

	Petit	Grand
Os à moëlle Bio cuit au bouillon, grillé, toast chaud	12,90 €	16,90 €
Tataki de boeuf Bio boeuf mariné, sauce soja et sésame doré	12,90 €	17,90 €
Bavette d'ailan Bio 180 g / 250 g échalote ou nature	18,50 €	23,50 €
Noix d'entrecôte Angus 250 g / 400 g grillée, fleur de sel	26,50 €	44,50 €
Assiette Bouchon Rouge 180 g / 300 g 3 morceaux de boeuf sélectionnés par le Chef	19,50 €	29,50 €
Tartare de boeuf Bio viande hachée, oignons rouges, artichauts, tomates séchées, câpres, olives noires et basilic	16,50 €	24,50 €

VIANDES D'EXCEPTION MATUREES

Les 4 Saisons (été)

	<u>Petit</u>	<u>Grand</u>
 Mozzarella au lait de Bufflonne , tomates ananas, noires de Crimée et coeur de boeuf, huile d'olive, fleur de sel	14,90 €	21,90 €
Saumon frais mariné façon Gravelax , à l'aneth, toast chaud, salade verte	15,00 €	22,00 €
Oeuf de poule poché , gaspacho de tomate ancienne, croustillant de pain	12,50 €	16,50 €
 Poivrons, aubergines et courgettes , marinés à l'ail frais, huile d'olive, laurier et thym, mesclun de salade	13,90 €	21,90 €
Carpaccio de boeuf «Charolaise» , pesto au basilic, parmesan mesclun de salade	13,90 €	21,90 €
 Gaspacho de tomate	13,00 €	17,90 €
Tartare de saumon , (pommes vertes, citron, aneth, échalotes, huile d'olives), frites maison, salade verte		24,50 €
 Assiette de frites maison		6,00 €
 Gratin dauphinois maison		6,00 €
 Salade verte		5,00 €
 Légumes vapeur de saison		6,00 €



Convient à un régime alimentaire végétarien