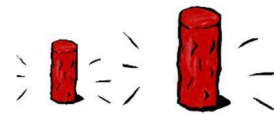




Restaurant Bouchon Rouge
2 rue des 3 Maries, 69005 LYON
04 78 37 95 93

contact@bouchonrouge.net



Bouchon Rouge

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.

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* (Viande 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)

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.

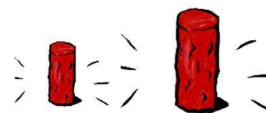
The team of Bouchon Rouge.

Prix net et service compris



Restaurant Bouchon Rouge
2 rue des 3 Maries, 69005 LYON
04 78 37 95 93

contact@bouchonrouge.net



Menu des canuts (n°1)

(HORS WEEK-END)

(18,90 €)

Entrées

Starters

Assiette des canuts

(Cervelle de canuts, pommes vapeur, salade verte)

(Cervelle of canuts, steamed apples, green salad)

Plats

Main Courses

Andouillette lyonnaise, gratin dauphinois

Coarse-grained tripe sausage (veal), potatoes grantin

Desserts

Desserts

Fromage blanc faisselle, crème épaisse

White cheese, thick cream

Entrée + plat ou plat + dessert

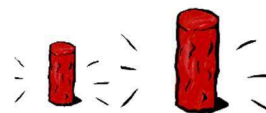
16,90 €

Prix net et service compris



Restaurant Bouchon Rouge
2 rue des 3 Maries, 69005 LYON
04 78 37 95 93

contact@bouchonrouge.net



Menu des canuts (n°2)

(HORS WEEK-END)

(18,90 €)

Entrées

Starters

Assiette de charcuterie

(Assortiment de charcuterie lyonnaise)

(plate of cold cuts)

Plats

Main Courses

Saucisson lyonnais, gratin dauphinois

Lyonnais sausage, potatoes gratin

Desserts

Desserts

Fromage blanc faisselle, crème épaisse

White cheese, thick cream

Entrée + plat ou plat + dessert

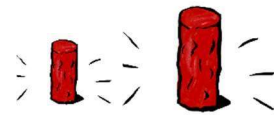
16,90 €

Prix net et service compris



Restaurant Bouchon Rouge
2 rue des 3 Maries, 69005 LYON
04 78 37 95 93

contact@bouchonrouge.net



Menu lyonnais (n°1)

(24,90 €)

Entrées

Starters

Gratinée lyonnaise

Gratinated Lyonnaise

Plats

Main Courses

*Poitrine fumée « Maison Gast ,Halle Paul Bocuse »,
rôtie au four*

Roasted pork belly « Maison Gast,Halle Paul Bocuse »

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

Entrée + plat ou plat + dessert

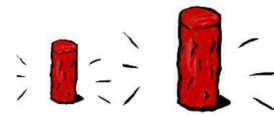
19,90 €

Prix net et service compris



Restaurant Bouchon Rouge
2 rue des 3 Maries, 69005 LYON
04 78 37 95 93

contact@bouchonrouge.net



Menu lyonnais (n°2)

(24,90 €)

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

½ Saint-Marcellin

(fromage de vache au lait cru)

(½ raw milk cow cheese)

OU

Tarte praline

Praline tart

Entrée + plat ou plat + dessert

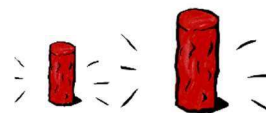
19,90 €

Prix net et service compris



Restaurant Bouchon Rouge
2 rue des 3 Maries, 69005 LYON
04 78 37 95 93

contact@bouchonrouge.net



Menu lyonnais (n°3)

(24,90 €)

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

Entrée + plat ou plat + dessert

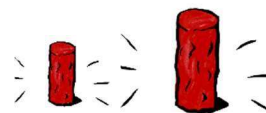
19,90 €

Prix net et service compris



Restaurant Bouchon Rouge
2 rue des 3 Maries, 69005 LYON
04 78 37 95 93

contact@bouchonrouge.net



Menu Rouge (n°1)

(29,90 €)

Entrées

Starters

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

Bone marrow : cooked in broth, grilled, hot toast

Plats

Main Courses

Onglet de bœuf racée, fleur de sel, frites maison

Flavored beef tab, fleur de sel, homemade French fries

Fromages ou Desserts

Cheeses or Desserts

½ Saint-Marcellin

(fromage de vache au lait cru)

(½ raw milk cow cheese)

OU

Moelleux au chocolat noir "Valrhona"

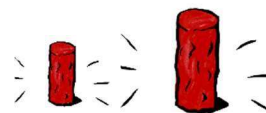
Dark chocolate cake Valrhona

Prix net et service compris



Restaurant Bouchon Rouge
2 rue des 3 Maries, 69005 LYON
04 78 37 95 93

contact@bouchonrouge.net



Menu Rouge (n°2)

(29,90 €)

Entrées

Starters

Carpaccio de bœuf 100g : pesto au basilic,
parmesan et mesclun

Thin slices of raw beef, served with basil pesto, parmesan, salad

Plats

Main Courses

Pavé de cabillaud rôti sur peau, coulis de persil, riz
basmati

Roasted cod, persil sauce, basmati rice

Fromages ou Desserts

Cheeses or Desserts

½ Saint-Marcellin

(fromage de vache au lait cru)

(½ raw milk cow cheese)

OU

Moelleux au chocolat noir "Valrhona"

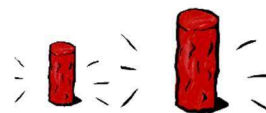
Dark chocolate cake Valrhona

Prix net et service compris



Restaurant Bouchon Rouge
2 rue des 3 Maries, 69005 LYON
04 78 37 95 93

contact@bouchonrouge.net



Menu Bouchon Rouge (n°1)

(39,90 €)

Entrées

Starters

Foie gras de canard maison cuit au torchon

Homemade duck Foie Gras ballotine

Plats

Main Courses

Surprise du Chef, sélection de 3 pièces de viande
racée, frites maison

Chef's surprise, selection of 3 pieces of racy meat, homemade French fries

Fromages ou Desserts

Cheeses or Desserts

Fromage blanc faisselle, crème épaisse

White cheese, thick cream

et

Tarte au chocolat noir et caramel au beurre salé
"Valrhona"

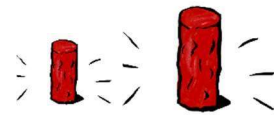
Dark chocolate pie with salted butter caramel "Valrhona"

Prix net et service compris



Restaurant Bouchon Rouge
2 rue des 3 Maries, 69005 LYON
04 78 37 95 93

contact@bouchonrouge.net



Menu Bouchon Rouge (n°2)

(39,90 €)

Entrées

Starters

Saumon gravelax, crème à l'aneth, toast chaud

Homemade duck Foie Gras ballotine

Plats

Main Courses

Tartare de bœuf : Viande hachée, oignons rouges,
artichauts, tomates séchées, câpres, olives noires et
basilic

*Beef tartare : Ground meat, red onions, artichokes, sun-dried tomatoes,
capers, black olives and basil*

Fromages ou Desserts

Cheeses or Desserts

Fromage blanc faisselle, crème épaisse

White cheese, thick cream

et

Tarte au chocolat noir et caramel au beurre salé
"Valrhona"

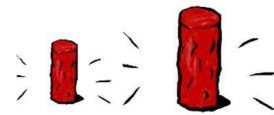
Dark chocolate pie with salted butter caramel "Valrhona"

Prix net et service compris



Restaurant Bouchon Rouge
2 rue des 3 Maries, 69005 LYON
04 78 37 95 93

contact@bouchonrouge.net



Les forfaits boissons

Forfait n°1 (5 €/1 pers.) : 1 verre de vin rouge, AOC Côte du Rhône ou vin blanc, AOC Mâcon Village + 1 café

Package n ° 1 (5 € / 1 pers.) : 1 glass of red wine, AOC Côte du Rhône or white wine, AOC Mâcon Village + 1 coffee

Forfait n°2 (11 €/1 pers.) : 1 apéritif, 2 verres de vin rouge AOC, Côte du Rhône ou de vin blanc, AOC Mâcon Village + 1 café

Package n ° 2 (11 € / 1 pers.) : 1 aperitif, 2 glasses of AOC red wine, Côte du Rhône or white wine, AOC Mâcon Village + 1 coffee

Eaux minérales plates ou gazeuses 1L 5 €
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

Possibilité de choisir maximum 3 menus différents

Prix net et service compris