

Voire 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

	75 cl	50 cl	1 L
Evian, Badoit, San Pellegrino		4,50 €	8,00 €
Chateldon	8,50 €		
<u>Sirups</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 (25 cl)			4,50 €



Convient à un régime alimentaire végétarien.



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 €
Terrine de campagne maison Bio cochon d'Auvergne et cornichons	9,90 €	
Cochon : poitrine « Maison Gast » rôtie au four, sauce moutarde, pommes vapeur		18,50 €
Cochon d'Auvergne Bio travers cuit à basse température, jus de cuisson, gratin dauphinois		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	18,00 €	21,50 €
Escargots de Bourgogne au beurre persillé maison	10,00 €	19,00 €

LES MENUS

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 », sauce Nantua et son riz blanc
Saucisson lyonnais « Maison Gast » sauce vigneronne et son gratin dauphinois
Poitrine fumée « Maison Gast » Halle 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 : 25,90 €)

Entrées

Os à moëlle Bio grillé sous la salamandre, fleur de sel et toast chaud
Terrine de campagne maison Bio cochon d'Auvergne et cornichons

Plats

Saucisson brioché « Maison Gast », Halle Paul Bocuse, tombée d'échalotes au vin rouge et mesclun
Bavette d'loyau à Bio l'échalote ou nature

Fromages ou Desserts

1/2 Saint Marcellin ou Cervelle des Canuts

Dessert maison au choix ou glace artisanale (2 boules)

La Carte Rouge

	Petit	Grand
Os à moëlle Bio cuit au bouillon, grillé, toast chaud	12,00 €	16,00 €
Bavette d'loyau Bio 180 g / 250 g échalote ou nature	18,50 €	23,50 €
Entrecôte 250 g / 400 g grillée, fleur de sel	26,50 €	44,50 €
Assiette Bouchon Rouge Bio 200 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, olives noires et basilic	18,50 €	24,50 €
Volaille fermier au Saint-Marcellin, riz blanc et légumes		18,50 €

VIANDES D'EXCEPTION MATUREES

Une ardoise est disponible sur demande !

Les 4 Saisons (hiver)

	Petit	Grand
Tartiflette, Reblochon au lai cru de Savoie AOP et mesclun		19,50 €
Mont d'Or (400 g) pour deux, jambon cru de pays, pommes vapeur et mesclun		19,90 € /pers.
Poêlée de pleurotes, à l'ail et au persil	13,00 €	18,50 €
Pavé de cabillaud, rôti sur peau, coulis de persil, riz basmati		19,50 €
Boeuf Bourguignon Bio Charolais du Bourbonnais		6,00 €
Assiette de frites maison		6,00 €
Gratin dauphinois maison		6,00 €
Légumes vapeur de saison	6,00 €	12,00 €

Menu Bouchon Rouge - 32,90 €

Entrées

6 escargots au beurre persillé sous la salamandre
Poêlée de pleurotes à l'ail et au persil

Plats

Pavé de cabillaud rôti sur peau, coulis de persil, riz basmati
Cochon d'Auvergne Bio « travers » cuit à basse température, jus de cuisson et gratin dauphinois maison

Fromages ou Desserts

1/2 Saint Marcellin ou Cervelle des Canuts

Dessert maison au choix ou glace artisanale (2 boules)

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS