

# Les planchettes

« seul ou à partager pour accompagner nos nombreux vins servis au verre ou votre apéritif »

« Apéri'Gone » 4.20 « Apéri'Chic » 6.90 « Apéri'Gone et Chic » 9.90

Saucisse sèche à découper  
Beurre ½ sel  
Cornichons  
Baguette aux céréales

Gelée de cochon à l'estragon  
Courgette grillée et chèvre frais  
Emincé de volaille  
Rillettes de cabillaud  
Baguette aux céréales

Saucisse sèche à découper  
Gelée de cochon à l'estragon  
Courgette grillée et chèvre frais  
Emincé de volaille  
Rillettes de cabillaud  
Baguette aux céréales

« Apéri'Cheese » 5.40 « Apéri'XL » 13.40 « Apéri'Mozza » 19.40

Crottin fermier  
Cerveille de Canut  
Saint Marcellin  
Baguette aux céréales

Assortiment de 10 spécialités  
de saison

Burrata di bufala (mozzarella crémeuse)  
servie entière,  
huile d'olive extra vierge et tomates cocktail  
Baguette aux céréales

## Les salades estivales

	Gourmet	Gourmand
<b>Salade lyonnaise (Lardons, croûtons et œuf poché)</b> Lyonnaise salad (bacon, crispy croutons, poached egg)	8.90	12.90
<b>Salade César : Reine des glaces, croûtons aillés, blanc de poulet, parmesan, sauce anchois</b> Caesar salad: Reine des Glaces salad, garlic croutons, chicken, parmesan, anchovy sauce	9.10	13.10
<b>Mesclun au basilic, cannelloni de courgettes grillées au chèvre frais</b> Cannelloni of zucchini and fresh goat cheese, spring salad and basil	7.30	11.30

## Les entrées

<b>Assiette du Bouchon : Rosette, boudin noir, terrine de cochon, museau, cervelle de Canut</b> Bouchon's plate : dried sausage, black pudding, pork terrine and muzzle, fresh farm cheese with herbs	8.40	12.40
<b>Terrine de jarret de cochon à la graine de moutarde et estragon</b> Pork knuckle terrine with mustard seeds and tarragon	7.90	11.90
<b>Gaspacho andalou et croûtons</b> Cold tomato soup and croutons	6.80	10.80
<b>Escabèche de coquillages selon le marché</b> Marinated sea shells of the day with white wine, vinegar, carrot and onion	8.10	12.10
<b>Entrée du moment à l'ardoise</b> Appetizer of the day	7.00	11.00

## Les plats chauds

### La cuisine lyonnaise

<b>Saucisson « Chicago » façon hamburger : confit d'oignons, blettes, chips de lard et pommes sautées</b> Hamburger stuffed with lyonnaise sausage, onion stewed swiss chard, sautéed potatoes	13.60
<b>Andouillette en brochette grillée, sauce gribiche à la moutarde violette, pomme au four</b> Brochette of grilled tripe sausage, grape mustard mayonnaise, potatoes baked in the oven	12.80
<b>Quenelle de brochet à la cuillère, sauce aux crustacés et riz pilaf</b> Pike dumpling in a crab sauce, rice	14.90
<b>La cuisine de saison</b>	
<b>Dos de cabillaud poêlé, ratatouille maison, boudin noir et coulis de piquillos</b> Pan fried codfish, provencal vegetables, black pudding and small red sweet pepper	13.20
<b>Risotto aux coques et moules, pesto et courgettes grillées</b> Risotto with sea shells, basil oil and grilled zucchini	12.90
<b>Tartare de bœuf français, pommes de terre sautées et salade verte</b> Tartar steak, sautéed potatoes, green salad	Les 160 g 14.50 Les 250 g 19.00
<b>Pièce de bœuf du boucher grillée et gratiné au chèvre, macaronis à la provençale</b> Grilled steak of beef and grated with goat cheese, macaroni in a Provencal style	15.90
<b>Le plat chaud à l'ardoise</b> Daily special	9.90

**Le menu des gônes** (jusqu'à 12 ans) - 9.00

Steak haché et pommes sautées, le dessert du jour ou une glace, un sirop à l'eau

Nos viandes bovines sont d'origine française, hollandaise, américaine  
Une pièce d'identité sera demandée pour tout règlement par chèque.



62 rue Mercière  
69002 LYON  
Tél : 04 78 38 47 40

Tout au long de l'année,  
partez à la découverte :

12 mois de l'année,  
12 menus différents,  
36 vins à découvrir



Pour privilégier  
la qualité  
à la quantité,  
les verres de vins  
de ce menu  
sont servis  
entre 6 cl et 8 cl



## Menu

« Mets et Vins » 33.00

De Juillet 2012

**Saumon mariné et mousse de chèvre fermier**  
Marinated salmon and fresh goat cheese mousse

**Petit Châblis domaine Hamelin 2009 (8 cl)**

(Chardonnay à la robe jaune clair. Le nez développe des notes minérales, d'iode et de fleurs blanches. En bouche, belle vivacité typique du cépage et rondeur aux saveurs briochées)



**Wok de crevettes roses et légumes du soleil**  
Jumbo shrimp wok with vegetables

**Commanderie de Peyrassol Rosé de Provence 2011 (8 cl)**

(Assemblage : Grenache 55%, Cinsault 35%, Syrah 10%  
Premier nez, légèrement litchi. Puis arôme de fruits rouges, principalement fraise)



**Soupe de melon et madeleine aux framboises**  
Melon soup and madeleine with raspberry

**Pacherinc de Vic Bilh Domaine Bordenave 2009 (8 cl)**

(Vin moelleux des Pyrénées évoquant le miel et les fruits confits. Bouche longue mais sans excès de richesse laissant une sensation de fraîcheur)



## Menu « Grand Bouchon » 21.90

**Gaspacho andalou et croûtons**  
Cold tomato soup and croutons  
Ou or

**L'entrée du moment à l'ardoise**  
Appetizer of the day  
~~~~

**Risotto aux coques et moules, pesto et courgettes grillées**  
Risotto with sea shells, basil oil and grilled zucchini

Ou or

**Andouillette en brochette grillée, sauce gribiche à la moutarde violette, pomme au four**  
Brochette of grilled tripe sausage, grape mustard mayonnaise, potatoes baked in the oven

Ou or

**Le plat chaud à l'ardoise**  
Daily special  
~~~~

**Dessert du jour à l'ardoise**  
Dessert of the day  
Ou or

**Café gourmet (brownie, compotée de rhubarbe et chantilly)**  
"Café gourmet" (brownie, rhubarb stewed and chantilly)

## Menu « Petit Bouchon » 16.20

A partir du menu « Grand Bouchon », Entrée et plat chaud ou plat chaud et dessert

« Formule express » 13.90

Le plat chaud à l'ardoise ou l'entrée à l'ardoise plus copieuse  
+ 1 verre de vin + 1 café « cake »  
(au déjeuner du lundi au vendredi sauf jours fériés)

Prix nets

## Les apéritifs

**L'apéritif de l'été : Rosé des vigneron de Saint-Tropez et pamplemousse frais maison 4.50**

« **Le Bouchon** » Crémant de Bourgogne et Crème de myrtille (10 cl) **5.30**

**Coupe de champagne Duval Leroy (10 cl) 7.80**

Américano (6 cl)	<b>6.00</b>	Gin (4 cl)	<b>6.00</b>
Kir (10 cl)	<b>3.50</b>	Martini Gin (8 cl)	<b>6.00</b>
Porto, Campari, Martini (6 cl)	<b>4.00</b>	Whisky Clan Campbell (4 cl)	<b>6.00</b>
Suze (4 cl)	<b>3.50</b>	Chivas Regal 12 ans (4 cl)	<b>7.50</b>
Ricard (2 cl)	<b>3.50</b>	Jack Daniel's (4 cl)	<b>7.50</b>
Bière Heineken (25 cl)	<b>3.80</b>	Bière Affligem (33 cl)	<b>4.80</b>

## La carte des vins

### Les coups de coeur

<b>Viognier Vin du Pays d'Oc (G. Duboeuf) 2008</b>	<b>Bouteille</b>	<b>75 cl</b>	<b>20.00</b>
	<b>Verre</b>	<b>12 cl</b>	<b>3.50</b>
<b>Orca Côte du Ventoux vieilles vignes (Marrenon) 2009</b>	<b>Bouteille</b>	<b>75 cl</b>	<b>33.00</b>
	<b>Verre</b>	<b>12 cl</b>	<b>5.40</b>

\* Ces vins sont élevés en fût

millésime Verre Pot Bouteille Bouteille  
12 cl 46 cl 37.5 cl 75 cl

### Les vins blancs

L'Interdit de Viognier (raisins surmûris) Denuzier	s.a.	6.20			34.00
Beaujolais blanc (G. Duboeuf)	2008	4.00	14.00	12.00	20.50
Saint Véran (G. Duboeuf)	2009			16.00	27.00
Viognier « les costières de Pomérols » Vin du Pays d'Oc	2010	4.00			22.00
Saint Peray (Caves de Tain l'Hermitage) *	2008	5.50			32.00
Petit Chablis (Domaine Hamelin)	2009	5.50		21.00	33.00

### Les vins rosés

Beaujolais rosé (G Duboeuf)	2010	3.40	13.50	10.80	19.00
Côtes de Provence Rosé (Domaine Peyrassol)	2010	5.10			29.00

### Les vins rouges

Bourgogne Passetoutgrain (Loron et fils)	2008	5.30			29.00
Givry (Joseph Drouhin) *	2010				36.00
Côte de Brouilly (G. Duboeuf)	s.a.	4.40	11.00		
Juliéna (G. Duboeuf)	2005				22.00
Morgon (G. Duboeuf)	2009	4.70	16.00	14.00	24.00
Moulin-à-Vent (G. Duboeuf)	2005				25.00
Coteaux du Lyonnais (G. Duboeuf)	2010		12.00	9.50	17.00
Vinsobres Les Piallats AOC (Domaine Amadiou)	2009				32.00
Côtes du Rhône (Domaine Bouvachon)	2010				20.50
Côtes du Rhône Villages Chusclan Seigneurie de Gicon	2010	3.80	16.00	14.00	24.00
Côtes du Rhône Villages Le Clos des Saumanes	2007	4.30			28.00
Saint-Joseph (Domaine Roland Grangier) *	2010	5.60			35.00
Crozes Hermitage « Les Pends » Domaine Pradelle *	2010	5.40	19.00		33.00
Gigondas « Romane Machotte » (Domaine Amadiou) *	2009				40.00
Domaine Biscan Pujol « Cuvée Pléiade » IGP Pays d'Oc	2010	3.40			19.00
Grande Réserve AOC Minervois Domaine Pujol *	2010				28.50
Château Malbec Lartigue Listrac Médoc *	2005				37.00

### Le champagne

Duval-Leroy cuvée « Des Bistrots de cuisiniers » brut	s.a	7.50	10cl		49.00
---	-----	------	------	--	-------

Sodas	<b>3.30</b>	Evian (100 cl)	<b>3.45</b>	½ Evian (50 cl)	<b>2.90</b>
Jus de fruits	<b>3.60</b>	Badoit (100 cl)	<b>3.65</b>	½ Badoit (50 cl)	<b>3.30</b>

Digestifs et eaux de vie **6.00 à 7.30**

**Prix nets** OUVERT TOUS LES JOURS ET TOUTE L'ANNEE 06/12

## Les fromages

« **Apéri'Cheese** » : Crottin fermier, Cervelle de Canut, Saint Marcellin Baguette aux céréales **5.40**  
Goat cheese, fresh farm cheese with herbs, Saint Marcellin, cereal bread

**Crottin fermier de brebis affiné** **3.90**  
Farm sheep cheese aged

**Demi Saint Marcellin affiné de Renée Richard.** **4.20**  
Half Saint Marcellin aged by René Richard

**Cervelle de Canut (fromage blanc aux herbes, échalotes et huile d'olive)** **3.70**  
Fresh farm cheese with cream, olive oil, shallot and herbs

## Les desserts « maison »

**Pain perdu brioché, glace au nougat, caramel au beurre salé** **6.20**  
French toast, nougat ice cream and salted butter caramel

**Soupe glacée de melon, au gingembre et citron vert** **5.90**  
Cold melon soup with ginger and lime

« **Coulant** » tiède au chocolat, sorbet framboise **5.30**  
Warm chocolate cake and raspberry sorbet

**Coupe de fraises et menthe fraîches au sucre roux, chantilly** **5.90**  
Fresh strawberries and mint, sugar and chantilly

**Tartelette à la compotée de rhubarbe, sorbet au yaourt** **7.10**  
Rhubarb tart and yogurt ice cream

**Coupe de glace du moment** **5.80**  
Ice cream and sorbet's cup of the moment

**Dessert du moment à l'ardoise** **5.20**  
Dessert of the day

**Café gourmet (brownie, compote de rhubarbe et chantilly)** **4.90**  
"Café gourmet" (brownie, rhubarb stewed and chantilly)



**62 rue Mercière**  
**69002 LYON**  
**Tél : 04 78 38 47 40**