

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

Les entrées

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

Les plats chauds

La cuisine lyonnaise

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



Août 2012

« Mets et Vins » 33.00

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

Rillettes de cabillaud au fromage blanc et fines herbes, huile de basilic
Codfish rillettes with fresh farm cheese, herbs and basil oil

Bourgogne Aligoté Le Puits de Besson 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)

Emincé de magret de canard rôti, étuvée de courgettes à la tomate
Roasted breast of duck, zucchini and tomato stewed

Orca Côtes du Ventoux Dom Marrenon (8 cl)
(Assemblage : Grenache 90%, Syrah 10%.
Vin puissant aux arômes de tabac blond et griotte)

Brick tiède de fruits frais d'été et sorbet à la pêche
Warm fresh fruit in a brick, peach sorbet

Coteaux du Layon Rochefort Dom de la Motte 2010 (6 cl)
(Vin moelleux du Val de Loire évoquant le miel et les fruits confits. Bouche longue mais sans excès de richesse laissant une sensation de fraîcheur)

Café
Coffee

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

La carte des vins

Les coups de coeur

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

* Ces vins sont élevés en fût

millésime Verre 12 cl Pot 46 cl Bouteille 37.5 cl Bouteille 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	3.30	Evian (100 cl)	3.45	½ Evian (50 cl)	2.90
Jus de fruits	3.60	Badoit (100 cl)	3.65	½ Badoit (50 cl)	3.30

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