

Les planchettes

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



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



Menu

« Mets et Vins » 33.00

D'octobre 2012

« Apéri'Gone » 4.70

Saucisse sèche à découper
Beurre ½ sel
Cornichons
Baguette aux céréales

« Apéri'Chic » 7.90

Foie gras de canard
Chutney d'oignon au lard fumé
Terrine de foies de poulet
Emincé de hareng et Roseval
Baguette aux céréales

« Apéri'Gone et Chic » 10.90

Saucisse sèche à découper
Foie gras de canard
Chutney d'oignon au lard fumé
Terrine de foies de poulet
Emincé de hareng et Roseval
Baguette aux céréales

« Apéri'Cheese » 5.40

Crottin fermier
Cervelle de Canut
Saint Marcellin
Baguette aux céréales

« Apéri'XL » 13.40

Assortiment de 10 spécialités
du moment

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

Millefeuille forestier de foies de volaille persillés, salade
Puff pastry with mushroom and parleyed chicken liver

Bourgogne Aligoté Le Puits de Besson 2009 (8 cl)
Belle vivacité de cet Aligoté aux senteurs de fleurs blanches et de pierre à silex. Il réclame
une cuisine de caractère aux saveurs généreuses.

Sabodet poché au vin de Paradis, pommes vapeur
Poached Lyon's sausage in a new red wine, boiled potatoes

Moulin-à-Vent Cuvée Prestige G. Duboeuf 2005 (8 cl)
Grâce au vieillissement en fût, ce Beaujolais prend de la noblesse et offre des
tanins fondus et développe des notes de fruits noirs et d'épices

Crème brûlée aux pommes caramélisées
Caramelized custard with apple

Château Pampelune Sainte-Croix du Mont 2008
Vin liquoreux de la région Bordelaise. Les arômes marqués de miel et de fruits compotés
sont mis en valeur par une bouche longue, sans excès de richesse.



Les entrées

Gourmet Gourmand

La cuisine lyonnaise

Salade lyonnaise (Lardons, croûtons et œuf poché)

Lyonnais salad (bacon, crispy croutons, poached egg)

Terrine de foies de poulet aux noix, compotée d'oignon au miel et vinaigre

Chicken liver terrine with nuts, onion stewed with honey and vinegar

Salade des Canuts (cervelas poêlé à cru, garni de Cervelle de Canut)

Salad from Canuts (pan fired sausage with fresh farm cheese and herbs)

La cuisine de saison

Potage parmentier au lard paysan fumé, croûtons aillés

Farmer soup with smoked bacon and garlic croutons

Parfait de foies de volaille, vinaigrette tiède de champignons et toast

Chicken liver pate, warm dressing of mushroom and toast

Tartare de saumon frais « César », coulis de cresson, petite salade de radis noir

Pan fried fresh salmon tartar, watercress sauce and black radish dressing

Emincé de hareng et pomme Roseval à l'huile, vinaigrette de cornichon

Herring and potatoes, pickle dressing and salad

Entrée du moment à l'ardoise

Appetizer of the day

Les plats chauds

La cuisine lyonnaise

Gratin d'andouillette aux poireaux et à la moutarde à l'ancienne

Grated lyonnais tripe sausage with leeks and mustard sauce

Gras-double à la lyonnaise façon lasagnes, bouquet de roquette

Tripe, tomato and onion stew served in a lasagne style, rocket salad

Quenelle de brochet à la cuillère, sauce homardine et riz

Pike dumpling in a lobster sauce, rice

La cuisine de saison

Pot-au-feu de poissons du marché, ses légumes au fumet d'écrevisses

Hot pot of fish, vegetable cooked in a crayfish stock

Risotto de champignons d'automne et sauté de cuisse de canard au Beaujolais blanc

Risotto with autumn mushroom, leg of duck stewed with white Beaujolais wine

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 poêlée, jus brun au Saint Marcellin et gratin dauphinois

Grilled steak of beef, Saint Marcellin cheese sauce and grated creamy potatoes

16.40

Le plat chaud à l'ardoise

Daily special

10.20

Le menu des gônes (jusqu'à 12 ans)

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

9.00

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

Prix nets

Menu « Grand Bouchon » 22.40

Potage parmentier au lard paysan fumé, croûtons aillés

Farmer soup with smoked bacon and garlic croutons

Ou or

L'entrée du moment à l'ardoise

Appetizer of the day

~~~~

**Pot-au-feu de poissons du marché, ses légumes au fumet d'écrevisses**

Hot pot of fish, vegetable cooked in a crayfish stock

Ou or

**Gratin d'andouillette aux poireaux et à la moutarde à l'ancienne**

Grated lyonnais tripe sausage with leeks and mustard sauce

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, profiterole aux marrons et chantilly)

"Café gourmet" (brownie, chestnut profiterole and chantilly)

Menu « Petit Bouchon » 16.80

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

« Formule express » 14.50

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)

Les apéritifs

« 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

Les vins blancs

	millésime	Verre 12 cl	Pot 46 cl	Bouteille 37.5 cl	Bouteille 75 cl
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	2011	4.00			22.00
Saint Peray (Caves de Tain l'Hermitage) *	2009	5.50			32.00
Petit Chablis (Domaine Hamelin)	2009	5.50		21.00	33.00

Les vins rosés

Beaujolais rosé (G Duboeuf)	2011	3.40	13.50	10.80	19.00
Côtes de Provence Rosé (Domaine Peyrassol)	2011	5.10			29.00

Les vins rouges

Bourgogne Passetoutgrain Les Canopes (Louis Tête)	2011	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 Amadieu)	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 Amadieu) *	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

09/12

Les fromages

« Apéri'Cheese » : Crottin fermier, Cervelle de Canut, Saint Marcellin Baguette aux céréales	5.40
<small>Goat cheese, fresh farm cheese with herbs, Saint Marcellin, cereal bread</small>	
Crottin fermier de brebis affiné	3.90
<small>Farm sheep cheese aged</small>	
Demi Saint Marcellin affiné de Renée Richard.	4.20
<small>Half Saint Marcellin aged by René Richard</small>	
Cervelle de Canut (fromage blanc aux herbes, échalotes et huile d'olive)	3.70
<small>Fresh farm cheese with cream, olive oil, shallot and herbs</small>	

Les desserts « maison »

Pain perdu brioché, glace aux marrons et sauce chocolat	6.20
<small>French toast, chestnut ice cream and chocolate sauce</small>	
Gâteau moelleux aux pommes vanillées, son sorbet de pomme verte	5.90
<small>Vanilla apple in a soft cake, green apple sorbet</small>	
Millefeuille au chocolat « Muscadine », coulis de poire aux agrumes	7.30
<small>Puff pastry and chocolate mousse, pear sauce</small>	
Coupe des Vendangeurs : glace vanille, sorbet cassis, poire pochée au vin d'épices, chantilly	6.90
<small>Vintenger cup: vanilla ice cream, blackcurrent sorbet poached pear in spiced red wine, chantilly</small>	
Tartelette aux pralines de Saint Genix et sa glace au Nougat de Montélimar	6.10
<small>Praline tart and nougat ice cream</small>	
Crumble aux pommes et raisins frais au miel d'acacia	6.20
<small>Crumble of apple and grape with honey</small>	
Dessert du moment à l'ardoise	5.70
<small>Dessert of the day</small>	
Café gourmet (brownie, profiterole aux marrons et chantilly)	5.10
<small>"Café gourmet" (brownie, chestnut profiterole and chantilly)</small>	



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