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)	**3.20**	Bière Affligem (33 cl)	**4.00**

Sodas	**3.00**	Evian (100 cl)	**3.45**	½ Evian (50 cl)	**2.90**
Jus de fruits	**2.70**	Badoit (100 cl)	**3.65**	½ Badoit (50 cl)	**3.10**

Pour accompagner votre premier verre de vin ou votre apéritif,
nous vous proposons Les planchettes "apéritif" à déguster seul ou à partager

Les entrées

La cuisine lyonnaise

Salade lyonnaise (Lardons, croûtons et œuf poché) **8.90**
Lyonnaise salad (bacon, crispy croutons, poached egg)

Assiette du Bouchon : Rosette, cervelas, jambonneau, pommes de terre, cervelle de Canut **8.40**
Bouchon's plate : dried sausage, pig's trotter, knuckle and fresh farm cheese with herbs

Œufs cocotte à la crème d'échalote et jambon cru, mouillettes **8.70**
Eggs « cocotte » in a shallot creamy sauce and raw ham, crispy bread fingers

La cuisine de saison

Potage crémeux de choux-fleurs, julienne de saumon fumé **6.80**
Creamy soup of cauliflower, julienne of smoked salmon

Emincé de thon juste saisi au sésame, tagliatelles de légumes croquants, parfum d'orange **9.10**
Thinly sliced seared tuna with sesame noodles and crunchy vegetables, orange flavour

Entrée du moment à l'ardoise **7.00**
Appetizer of the day

Toutes les entrées peuvent vous être servies en plat principal avec un supplément de 4 €

Les plats chauds

La cuisine lyonnaise

Sabodet traditionnel poché (saucisson de tête et couenne), lentilles vertes et sauce Beaujolaise **13.60**
Lyonnaise sausage (made with head of pork), green lentils, red wine sauce

Gratin d'andouillette aux oignons rouges et artichauts, sauce moutarde **12.80**
Gratin of tripe sausage with red onions and artichokes, grape mustard sauce

Quenelle de brochet à la cuillère, sauce aux crustacés et riz pilaf **14.90**
Pike dumpling in a crab sauce, rice

La cuisine de saison

Pavé de saumon poêlé, sauce au safran et compotée de fenouil **13.20**
Seared salmon fillet with saffron sauce and fennel compote

Risotto à la crème de morilles, asperges vertes poêlées et roquette aux copeaux de parmesan **14.90**
Risotto with morel cream sauce, sautéed asparagus and arugula with shaved parmesan

Tartare de bœuf français, pommes de terre sautées et salade verte **Les 160 g** **14.50**
Tartar steak, sautéed potatoes, green salad **Les 250 g** **19.00**

Pièce de bœuf du boucher sauce au poivre, gratin dauphinois **15.90**
Pan fried steak of beef in a pepper sauce, grated creamy potatoes

Le plat chaud à l'ardoise **9.90**
Daily special

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. Prix nets

LE BOUCHON AUX VINS
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

D'Avril 2012

Chausson feuilleté de viandes et saucisses à la vigneronne, petite salade
Meat and sausage pie in a winegrower style, geen salad

Viognier de Pays d'Oc 2008 (8 cl)
(Vin aromatique aux notes d'abricot et d'acacia.Rondeur et longueur en bouche)

Suprème de volaille fermière au vinaigre, tagliatelles fraîches
Breast of chicken in a vinegar sauce, fresh tagliatelle

Orca Côte du Ventoux vieilles vignes Marrenon 2009 (8 cl)
(Assemblage 90% Grenache noir, 10 % Syrah. Vin construit sur la puissance et la finesse. Au nez, des arômes de tabac blond et de griotte)

Soufflé glacé au Grand Marnier, sauce douce au chocolat et tuile
Iced soufflé with Grand Marnier liquor, sweet chocolate sauce and crispy tile

Sainte Croix du Mont « Pampelune » 2008 (6 cl)
(Vin moelleux de la région bordelaise. Note d'agrumes et d'épices douces)

Menu « Grand Bouchon » 21.90

Potage crémeux de choux-fleurs, juliennes de saumon fumé
Creamy soup of cauliflower, julienne of smoked salmon
Ou *or*
L'entrée du moment à l'ardoise
Appetizer of the day
~~~~
**Pavé de saumon poêlé, sauce au safran et compotée de fenouil**
*Seared salmon fillet with saffron sauce and fennel compote*
**Ou** *or*
**Gratin d'andouillette aux oignons rouges et artichauts, sauce moutarde**
*Gratin of tripe sausage with red onions and artichokes, grape 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, crème brûlée et chantilly)
"Café gourmet" (brownie, caramelized creme 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)

La carte des vins

Les coups de cœur du moment

Chardonnay Prestige Vin du Pays d'Oc (G. Duboeuf) 2006	**Bouteille**	**75 cl**	**25.00**
	Verre	**12 cl**	**4.50**

	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			15.00	25.00
Viognier « les costières de Pomérols » Vin du Pays d'Oc	2010	4.00			22.00
Saint Peray (Caves de Tain l'Hermitage)	2008	5.30			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		
Juliénas (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	2009	3.80	16.00	14.00	24.00
Côtes du Rhône Villages Le Clos des Saumanes	2007	4.10			28.00
Saint-Joseph (Domaine Roland Grangier)	2010	5.60			35.00
Crozes Hermitage « Les Pends » Domaine Pradelle	2009	5.20	19.00		33.00
Gigondas « Romane Machotte »(Domaine Amadieu)	2009				40.00
Orca Côte du Ventoux vieilles vignes (Marrenon)	2009	5.40			33.00
Domaine Biscan Pujol « Cuvée Pléïade » IGP Pays d'Oc	2008	3.40			19.00
Château Malbec Lartigue Listrac Médoc	2005				37.00
Château Lagorce Medoc Cru Bourgeois	2004				36.00
Le champagne					
Duval-Leroy cuvée « Des Bistrots de cuisiniers » brut	s.a	7.50 10cl			49.00

Les digestif et eaux de vie

Calvados (4 cl)	**6.00**	Poire, Framboise, Mirabelle (4 cl)	**6.00**	Cognac, Armagnac (4 cl)	**7.30**
Get 27 (5 cl)	**7.00**	Chartreuse verte (4 cl)	**7.30**	Marc de Bourgogne (4 cl)	**7.00**

Prix nets OUVERT TOUS LES JOURS ET TOUTE L'ANNEE DE 12H00 A 23H00 03/12

Les fromages

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 »

Tartelette aux pralines de Saint Genix **6.20**
Tartelette aux pralines de Saint Genix

3 petites crèmes brûlées : vanille, pistache, café **5.90**
3 small caramelized cremes: vanilla, pistachio, coffee

Soufflé glacé au Grand Marnier, sauce douce au chocolat et tuile **5.30**
Iced soufflé with Grand Marnier liquor, sweet chocolate sauce and crispy tile

Croustillant de pommes et fruits rouges compotés, sauce caramel à la vanille **5.90**
Crisp apple and red fruit, caramel and vanilla sauce

Mini fondue au chocolat « Valrhona » et fruits frais du moment **7.10**
Mini "Valrhona" chocolate fondue and fresh fruit of the moment

Coupe de glaces et sorbets, coulis de fuits de saison et chantilly **5.80**
Ice cream and sorbet's cup,winter fruit sauce and chantilly

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

Café gourmet (brownie, crème brûlée et chantilly) **4.90**
"Café gourmet" (brownie, caramelized creme and chantilly)