



AUTHENTIQUE BOUCHON LYONNAIS



**AUX LYONNAIS**

— DEPUIS 1890 —  
SPÉCIALITÉS & PRODUITS DU TERROIR

## Déjeuner des Canuts

— ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 34 € TTC/VAT included —

Boissons comprises - BEVERAGES INCLUDED

CERVELLE DES CANUTS  
FRESH CHEESE WITH HERBS

— ENTRÉE STARTER —

PLANCHE DE CHARCUTERIE LYONNAISE  
LYONNAISE-STYLE CHARCUTERIE PLATTER

— ou or —

ŒUF PARFAIT, FRICASSÉE DE GIROLLES ET PERSIL  
'PARFAIT' EGG, GIROLLE AND PARSLEY FRICASSÉE

— ou —

DÉLICAT VELOUTÉ DE POTIRON, CROÛTONS DORÉS  
DELICATE PUMPKIN VELOUTÉ, CROUTONS

— PLAT MAIN —

BOUDIN NOIR AUX POMMES  
BLACK PUDDING WITH APPLES

— ou or —

VOLAILE FERMÈRE À LA CRÈME DE BRESSE  
FREE-RANGE CHICKEN AND CREAM FROM BRESSE

— ou —

COCOTTE DE LÉGUMES DE SAISON  
COCOTTE OF SEASONAL VEGETABLES

— FROMAGE & DESSERT CHEESE & DESSERT —

1/2 SAINT-MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD  
HALF SAINT-MARCELLIN CHEESE FROM 'LA MÈRE RICHARD'

— ou or —

POGNE PERDUE, GLACE À LA FLEUR D'ORANGER  
FRENCH TOAST OF POGNES, ORANGE BLOSSOM ICE CREAM

— ou —

NOUGAT DE MONTÉLIMAR GLACÉ  
ICED NOUGAT FROM MONTÉLIMAR

## Vins

— VIN BLANC WHITE WINE —

2018 - MÂCON-LUGNY - LES CRAYS - JOSEPH DROUHIN

— ou or —

— VIN ROUGE RED WINE —

2018 - COTEAUX BOURGIGNONS - DOMAINE CHARDIGNY





AUTHENTIQUE BOUCHON LYONNAIS



**AUX LYONNAIS**

— DEPUIS 1890 —  
SPÉCIALITÉS & PRODUITS DU TERROIR

## Déjeuner Bouchon

— ENTRÉE + PLAT + DESSERT **STARTER + MAIN + DESSERT** 45 € TTC/VAT included —

Boissons comprises - BEVERAGES included

CERVELLE DES CANUTS  
FRESH CHEESE WITH HERBS

— ENTRÉE **STARTER** —

PLANCHE DE CHARCUTERIE LYONNAISE  
LYONNAISE-STYLE CHARCUTERIE PLATTER

— ou or —

Œuf parfait, fricassée de giroldes et persil  
'Parfait' egg, giroldes and parsley fricassée

— ou —

Délicat velouté de potiron, croûtons dorés  
Delicate pumpkin velouté, croutons

— **PLAT MAIN** —

Boudin noir aux pommes  
Black pudding with apples

— ou or —

Volaille fermière à la crème de Bresse  
Free-range chicken and cream from Bresse

— ou —

Cocotte de légumes de saison  
Cocotte of seasonal vegetables

— **FROMAGE & DESSERT CHEESE & DESSERT** —

1/2 Saint-Marcellin de la Mère Richard  
Half Saint-Marcellin cheese from 'la Mère Richard'

— ou or —

Pogne perdue, glace à la fleur d'oranger  
French toast of Pognes, orange blossom ice cream

— ou —

Nougat de Montélimar glacé  
Iced nougat from Montélimar

## Vins

— **APÉRITIF** —

2018 - Bugey-Cerdon - Renardat-Fache

— **VIN BLANC WHITE WINE** —

2018 - Mâcon-Lugny - Les Crays - Joseph Drouhin

— ou or —

— **VIN ROUGE RED WINE** —

2018 - Coteaux Bourguignons - Domaine Chardigny





## Menu Traboule

— ENTRÉE + PLAT + DESSERT **STARTER + MAIN + DESSERT** 54 € TTC/VAT included —

Boissons comprises - BEVERAGES included

CERVELLE DES CANUTS  
FRESH CHEESE WITH HERBS

— ENTRÉE **STARTER** —

PLANCHE DE CHARCUTERIE LYONNAISE  
LYONNAISE-STYLE CHARCUTERIE PLATTER

— PLAT **MAIN** —

NOTRE BOUDIN NOIR À LA LYONNAISE, OIGNONS AU VINAIGRE  
LYONNAISE-STYLE BLACK PUDDING, ONIONS WITH VINEGAR

— DESSERT —

TARTE ET ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES  
TART AND FLOATING ISLAND WITH PINK PRALINE

## Vins

— VIN BLANC **WHITE WINE** —

2018 - MÂCON-LUGNY - LES CRAYS - JOSEPH DROUHIN

— ou or —

— VIN ROUGE **RED WINE** —

2018 - COTEAUX BOURGIGNONS - DOMAINE CHARDIGNY

— EAUX MINÉRALES & CAFÉ **MINERAL WATER & COFFEE** —





## Menu des Gones

— ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 75 € TTC/VAT included —

Boissons comprises - BEVERAGES included

ACCUEIL GOURMAND

GOURMET APERITIF

### — ENTRÉE STARTER —

DÉLICAT VELOUTÉ DE POTIRON, CROÛTONS DORÉS

DELICATE PUMPKIN SOUP, CROUTONS

### — PLAT MAIN —

MAIGRE AU FOUR, LÉGUMES RACINES, SUCS AU VIN JAUNE

OVEN-BAKED MEAGRE, ROOT VEGETABLES, VIN JAUNE COOKING JUS

### — FROMAGE CHEESE —

SAINT-MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD

SAINT-MARCELLIN CHEESE FROM «LA MÈRE RICHARD»

### — DESSERT —

POMME AU FOUR, CRÈME FRAÎCHE DES MONTS DU LYONNAIS

OVEN-BAKED APPLE, CRÈME FRAÎCHE

## Vins

### — APÉRITIF —

2018 - BUGEY-CERDON - RENARDAT-FACHE

### — VIN BLANC WHITE WINE —

2018 - MÂCON-LUGNY - LES CRAYS - JOSEPH DROUHIN

### — ou or —

### — VIN ROUGE RED WINE —

2018 - COTEAUX BOURGIGNONS - DOMAINE CHARDIGNY

— EAUX MINÉRALES & CAFÉ MINERAL WATER & COFFEE —





## Menu Aux Lyonnais

— ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 85 € TTC/VAT included —

Boissons comprises - BEVERAGES included

ACCUEIL GOURMAND  
GOURMET APERITIF

— ENTRÉE *STARTER* —

Œufs cocotte du moment, mouillettes  
Daily coddled eggs, bread sticks

— PLAT *MAIN* —

Fricassée de volaille aux écrevisses  
Chicken and crayfish fricassée

— FROMAGE *CHEESE* —

Saint-Marcellin de la Mère Richard  
SAINT-MARCELLIN CHEESE FROM «LA MÈRE RICHARD»

— DESSERT —

Marjolaine au chocolat de notre Manufacture à Paris  
«Marjolaine», chocolate from our Manufacture in Paris and praline cake

## Vins

— APÉRITIF —

NM - CHAMPAGNE BRUT - DAUBIGNY

— VIN BLANC *WHITE WINE* —

2018 - MÂCON-LUGNY - LES CRAYS - JOSEPH DROUHIN

— ou or —

— VIN ROUGE *RED WINE* —

2018 - COTEAUX BOURGIGNONS - DOMAINE CHARDIGNY

— EAUX MINÉRALES & CAFÉ *MINERAL WATER & COFFEE* —

