



BOUCHON LYONNAIS - 04 78 30 40 44

OUVERT TOUS LES SOIRS. VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE : MIDI ET SOIR.
HORAIRES : 12H À 13H30 ET 19H À 22H / **RÉSERVATION CONSEILLÉE**

Menu unique à 27€

En entrée, défilé de saladiers

Plat au choix

- Quenelle de rouget faite maison, sauce crustacés et écrevisses
- Croustille de boudin aux pommes et salade d'herbes
- Gâteau de foies de volaille, rougail, champignons, olives et pommes de terre grenailles
- Rognons de veau à la crème, épinard et riz pilaf (supplément 3€)
- Onglet de bœuf, sauce au vin et gratin de macaronis (supplément 3€)
- Andouillette rôtie, sauce moutarde à l'ancienne et pommes de terre en mille-feuille
 - Pot-au-feu de joues de porc
- Saucisson pistaché et pommes de terre vapeur

Fromage au choix

Dessert au choix

- Cheesecake au citron vert et crème de cacahuète
 - Moelleux au chocolat
 - Salade d'orange aux épices
 - Sorbet à la mandarine
- Cake aux pralines et coulis de pralines
- Ganache au chocolat noir, kumquats confits et biscuit aux amandes

Tous nos desserts sont « fait maison » par nos cuisiniers, sauf le sorbet.

Nos boissons

Sodas et jus de fruits 4 à 5€
Eaux minérales 50cl 3,50€/ 1L 5€

Apéritif maison 5€
Crème de framboise et Montagnieu
Kir ou Communard 4€
Autres apéritifs de 4 à 6€
Spiritueux de 7 à 13€
Café et décaféiné Segafredo 2€
Sélection de Thés, Infusions et Rooibos 3,50€

Nos vins

Verre de vin 5 à 6€
Nos pots Lyonnais (46cl) de 11,50 à 14,50€
Sélection de vins en bouteille (75cl) de 24 à 72€

L'abus d'alcool est dangereux à la santé. Consommez avec modération.