



AUTHENTIQUE BOUCHON LYONNAIS



AUX LYONNAIS

— DEPUIS 1890 —
SPÉCIALITÉS & PRODUITS DU TERROIR

Déjeuner des Canuts

— ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT —

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 BOURGUIGNONS - DOMAINE CHARDIGNY





AUTHENTIQUE BOUCHON LYONNAIS



AUX LYONNAIS

— DEPUIS 1890 —
SPÉCIALITÉS & PRODUITS DU TERROIR

Déjeuner Bouchon

— ENTRÉE + PLAT + DESSERT STARTER + MAIN + DESSERT —

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

— 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





Menu Traboule

— ENTRÉE + PLAT + DESSERT *STARTER* + *MAIN* + DESSERT —

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 BOURGUIGNONS - DOMAINE CHARDIGNY

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





Menu des Gones

— ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT —

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 —

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 —

