

# Bouchon Rouge

Notre restaurant Bouchon Rouge travaille en étroite collaboration avec des éleveurs, agriculteurs, producteurs de la région Rhône-Alpes-Auvergne, afin de privilégier leur savoir-faire et les produits locaux.

Nous vous accueillons au cœur du Vieux Lyon, quartier classé au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Bouchon, pour les spécialités culinaires lyonnaises, cuisine de nos mères.

Rouge, pour vous faire découvrir le meilleur de la viande.

Nous vous souhaitons un agréable repas.

L'équipe du Bouchon Rouge.

## **Nos partenaires : (Our partners)**

Moulin du Novet, *Saint-Symphorien-d'Ozon - Rhône* (Farine)

Maison Gast, *Halles Paul Bocuse Lyon - Rhône* (Charcuterie)

*Your restaurant Bouchon Rouge works in close collaboration with breeders, farmers, producers of the Rhône-Alpes-Auvergne region to give priority to their know-how and local products.*

*We welcome you to the heart of Old Lyon, a UNESCO World Heritage Site.*

*Bouchon, for culinary specialties Lyon, cooking of our mothers.*

*Red, for you to discover the best of meat.*

*We wish you a pleasant meal.*

*The team of Bouchon Rouge.*

# La carte Bouchon

	Petit	Grand
<b>Salade lyonnaise</b> : œuf poché, poitrine fumée rôtie croûtons à l'ail, mesclun <i>Green salad, sliced bacon, garlic croutons, poached egg</i>	11.00 €	17.00 €
 <b>Gratinée lyonnaise</b> : soupe à l'oignon, croûtons, Emmental français <i>Home-made onion soup, croutons and gratinated French cheese</i>	11.00 €	
<b>Oeuf Meurette</b> : oeuf poché, poitrine fumée rôtie, sauce au vin rouge <i>Poached egg, smoked pork belly, red wine sauce, croutons</i>	11.00 €	17.00 €
<b>Saint-Marcellin</b> : fromage de vache au lait cru, roti au Four toast chaud mesclun <i>Soft cow cheese, roasted hot toast, green salad</i>	13.00 €	18.50 €
<b>Cochon d'Auvergne</b> : travers cuits à basse température, jus de cuisson, gratin dauphinois maison <i>Auvergne pig : pork baked at low temperature, cooking juices, home-made gratin dauphinois</i>		19.90 €
<b>Poitrine fumée "Maison Gast", Halles Paul Bocuse, rôtie au four, sauce à la graine de moutarde, mesclun, et pommes de terre vapeur</b> <i>Smoked bacon, roasted in the oven, mustard seed sauce, green salad, and steamed potatoes</i>		19.90 €
<b>Poisson du jour selon arrivage, sauce à la graine de moutarde, riz parfumé et légumes</b> <i>Fresh fish of the day with mustard seed sauce, fragrant rice and vegetables</i>		22.90 €
<b>Quenelle</b> : soufflé de brochet (poisson), sauce crémeuse aux étrilles, riz blanc <i>Baked fish soufflé, cream, crayfish sauce and white rice</i>		19.90 €
		 <b>25 min.</b>
<b>Andouillette</b> : grillée puis mijotée au four, sauce au vin blanc et graines de moutarde, gratin dauphinois maison <i>Coarse-grained tripe sausage served grilled with mustard sauce, home-made potatoes gratin</i>		26.00 €
		 <b>15 min.</b>
<b>Foie gras de canard</b> : fait maison, cuit au torchon <i>Home-made duck foie gras</i>	19.00 €	23.00 €
<b>Escargots de Bourgogne</b> : au beurre persillé maison <i>Snails cooked with garlic and home-made parsley butter</i>	11.90 €	19.90 €

## La carte Rouge

	Petit	Grand
<b>Bavette d'ailoyau 180 g / 250 g</b> : à l'échalote ou nature <i>Sirloin steak with shallots or nature</i>	20.90 €	25.90 €
<b>Entrecôte 250 g / 400 g</b> : grillée, fleur de sel <i>Grilled rib steak fleur de sel</i>	27.90 €	44.50 €
<b>Assiette Bouchon Rouge 180 g / 250 g</b> : 3 morceaux de bœuf sélectionnés par le Chef <i>Plate Bouchon Rouge : 3 pieces of beef selected by the Chef</i>	22.90 €	29.50 €
<b>Tartare de Boeuf</b> : viande hachée, oignons rouges, artichauts, tomates séchées, câpres, olives noires et basilic <i>Beef tartare : ground meat, red onions, artichokes, sun-dried tomatoes, capers, black olives and basil</i>	20.90 €	26.50 €
<b>Magret de canard</b> : sauce au miel, pommes de terre sautées <i>Duck breast with honey sauce, fried potatoes</i>		24.90 €

## Les 4 saisons (Hiver – Winter)

	<u>Petit</u>	<u>Grand</u>
<b>Tartiflette traditionnelle maison</b> ; pommes de terre, Reblochon, Poitrine fumée et salade vert <i>Traditional homemade tartiflette; potatoes, Reblochon, Smoked Brisket and Green Salad</i>		26.00 €
<b>Bœuf bourguignon</b> , avec pommes de terre et légumes <i>Bourguignon beef, with potatoes and vegetables</i>		24.00 €
<b>Tête de veau</b> sauce gribiche avec pommes de terre et légumes <i>Veal head with gribiche sauce with potato and vegetables</i>		19.90 €
<b>Gâteau de foie de volaille</b> sauce tomate <i>Chicken liver cake with tomato sauce</i>		17.90 €
<b>Veloute de champignons avec Œuf de poule poché</b> <i>Mushroom soup with poached chicken egg</i>		17.90 €
 <b>Assiette de frites maison</b> <i>Home-made French fries</i>		7,00 €
 <b>Gratin dauphinois maison</b> <i>Home-made potatoes gratin</i>		7,00 €
 <b>Légumes de saison</b> <i>Seasonal vegetables</i>		7,00 €
 <b>Salade verte - Green salad</b>		5,00 €

# Menu Bouchon 18.90 €

*(Entrée + plat 18,90 €)*

*(Starter + main course 18,90 €)*

## **Entrées**

*Starters*

### **Œuf en Meurette**

Œuf poché, échalotes, poitrine fumée et vin du Beaujolais

*Poached egg in a traditional red wine, bacon and shallot sauce*

ou

### **Salade Lyonnaise**

Salade, poitrine fumée rôtie, croutons, œuf poché

*Salad, roasted smoke breast, croutons, poached egg*

ou

### **Caviar de la Croix Rousse**

lentilles à la vinaigrette, lardons, échalotes

*Caviar of the Croix Rousse (lentils with salad dressing, bacon, shallots)*

## **Plats**

*Main Courses*

### **Quenelle de brochet artisanale "Pascal Bonhomme" et son riz blanc**

*Baked fish soufflé, Nantua sauce (crayfish) and white rice*

ou

### **Saucisson lyonnais "Maison Gast", sauce vigneronne et son gratin dauphinois maison**

*Lyonnais sausage with red wine and shallots sauce, potatoes gratin*

ou

**Gâteau de foie de volaille** sauce tomate

**Chicken liver cake** with tomato sauce

## **Fromages ou Desserts (supp. 4 €)**

*Cheeses or Desserts*

### **Cervelle de Canuts ou Fromage blanc faisselle**

*White cheese with garlic or white cheese*

ou

**Tarte aux pralines** ou **Pomme caramel**

*Praline pie or caramelized apple*

# Menu Rouge 26.90 €

(Entrée + plat)

(Starter + Main course)

## Entrées

Starters

**Veloute de champignons avec Œuf de poule poché**

*Mushroom soup with poached chicken egg*

ou

**Gâteau de foie de volaille sauce tomate**

*Chicken liver cake with tomato sauce*

## Plats

Main Courses

**Saucisson brioché : Maison Gast, tombée d'échalottes au vin rouge,  
mesclun de salade**

*Brioche sausage: Maison Gast, chopped with shallots in red wine, mesclun*

ou

**Bœuf bourguignon, avec pomme de terre et légumes**

*Bourguignon beef, with potatoes and vegetables*

## Fromages ou Desserts (supp. 3 €)

*Cheeses or Desserts*

**½ Saint Marcellin ou Cerveille de Canuts ou Faisselle**

*½ raw milk cow cheese or white cheese with garlic or cottage cheese*

ou

**Fromage blanc Faisselle**

*White cheese*

ou

**Tarte aux pralines ou Moëlleux au chocolat ou Baba au rhum ou Panacotta ou  
Pomme caramel**

*Praline pie or soft chocolate cake or rum baba or panacotta or caramelized apple*

## **Menu végétarien 22.90 €**

*(Entrée + plat + dessert)*

*(Starter + Main course + Dessert)*

### **Entrées**

*Starters*

**Salade de lentilles vertes**

*Green lentil salad*

### **Plats**

*Main Courses*

**Velouté de champignons**

**Velouté de champignons avec Œuf de poule poché croustillant de pain**

*Mushroom soup with crispy poached chicken egg*

### **Fromages ou Desserts**

*Cheeses or Desserts*

**Cervelle de Canuts ou Fromage blanc faisselle**

*White cheese with garlic or white cheese*

**Tarte aux pralines ou Pomme caramel**

*Praline pie or caramelized apple*

## **Menu enfant – 13.50 € (Jusqu'à 10 ans)**

*Kid menu - less 10 years*

**Un sirop au choix**

*One syrup*

### **Plats**

*Main Courses*

**Steak haché maison, frites Maison**

*Home-made steak, home-made French fries*

ou

**Poisson du jour, riz parfumé**

*Fish of the day, fragrant rice*

### **Desserts**

*Desserts*

**Moelleux au Chocolat ou Pomme caramel**

*Soft chocolate cake or caramelized apple*

## Nos petits bouchons

Get 27, Get 31, Limoncello, Amaretto Disaronno	10.00 €
Chartreuse jaune, Chartreuse verte	12.00 €
Armagnac Courcel ***	17.00 €
Cognac Rémy Martin VSOP	14.00 €
Calvados Busnel	11.00 €
Eau de vie de prune, Eau de poire	12.00 €
Eau de vie de mirabelle	12.00 €
Vodka Smirnoff, Vodka Eristoff	11.00 €
Whiskey Jack Daniels	11.00 €
Rhum Don Papa	15.00 €
Rhum J. Bally (7 ans d'âge)	16.00 €
Rhum Havana 3 ans d'âge	12.00 €
Rhum Saint James blanc	11.00 €

## A l'apéro

Kir (cassis, mûre, pêche)	6.00 €	Whiskey Jack Daniels	11.00 €
Communard	6.00 €	J&B	10.00 €
Kir royal (cassis, mûre, pêche)	12.00 €	Vodka Smirnoff	11.00 €
Coupe de Champagne	14.00 €	Rhum Havana 3 ans	12.00 €
Porto, Martini, Campari, Suze	7.00 €	Alcool, soda	12.50 €
Pastis 51, Ricard	6.00 €		
Apéritif maison	8.00 €		

### **Bières bouteilles :**

Chimay bleu, 1664 (33 cl) 8.00 €

### **Bières pression :**

	<b><u>25 cl</u></b>	<b><u>50 cl</u></b>
Météor Pils	5.00 €	8.00 €
Météor Ale Bio	5.00 €	8.00 €
Météor blanche	5.00 €	8.00 €
Panaché, Monaco,	6.00 €	9.00 €
Picon bière		
Bière sirop	6.00 €	9.00 €

### Vins au verre et pots lyonnais

	<b>12 cl</b>	<b>25 cl</b>	<b>46 cl</b>
<b><u>Rouge</u></b>			
AOP Côtes du Rhône	6.00 €	10.50 €	16.00 €
AOP Morgon	7.00 €	10.90 €	19.00 €
<b><u>Blanc</u></b>			
AOP Mâcon Village	7.00 €	8.50 €	16.00 €
AOC Chardonnay	6.90 €	11.90 €	21.00 €
AOC Viognier Vieilles (moëlleux)	8.50 €	15.00 €	26.00 €
AOC Viognier (sec)	6.50 €	11.50 €	21.00 €
<b><u>Rosé</u></b>			
AOP Côte de Provence	6.00 €	10.50 €	16.00 €
<b><u>Eaux Minérales :</u></b>			
	<b><u>50 cl</u></b>	<b><u>75 cl</u></b>	<b><u>1 L</u></b>
Evian, Badoit, San Pellegrino	4.50 €		8.00 €
Chateldon		8.50 €	

**Sirops :** (15 cl)

Menthe, Fraise, Grenadine, Pêche, Citron, Orgeat... 3.80 €

**Jus de fruits :**

Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Abricot 4.50 €

**Sodas :**

Coca, Coca Zéro, Perrier, Schweppes, Orangina, Limonade 4.90 €

Thé glacé **Bio** 5.50 €

**Café, thés, infusions :**

Expresso, Ristretto 2.40 €

Café allongé, Décaféiné, Noisette 2.60 €

Décaféiné allongé, Décaféiné noisette 2.80 €

Double expresso, Double décaféiné 4.20 €

Double crème, Double décaféiné crème, Chocolat chaud 4.50 €

Capuccino, Café Viennois, Chocolat Viennois 5.00 €

Thés et infusions (boîte à disposition sur demande) 5.00 €

## A déboucher

### **Vins Rouges AOC (75 cl) : (Red wines)**

Côtes du Rhône, "Belleruche", M. Chapoutier	30 €
Côtes du Rhône, Domaine Charvin	32 €
Crozes-Hermitage, "La Petite Ruche", M. Chapoutier	32 €
Saint-Joseph, Deschants M. Chapoutier	52 €
Gigondas, Domaine Piauger	62 €
Rasteau, La Pinède 2021	42 €
Hermitage, Domaine du Colombier	95 €
Châteauneuf du Pape, Domaine Charvin	85 €
Châteauneuf du Pape, clos de l'oratoire des papes	95 €
Pommard Rugiens 1 <sup>er</sup> Cru, D.Bouchard Père & Fils	96 €
Monthélie, Domaine Bouchard Père & Fils	41 €
Corton Domaine, Domaine Bouchard Père & Fils	94 €

### **Vins Rouges Beaujolais AOC (75 cl) : (Red wines)**

Chénas, Domaine Laura Lardy	35 €
Fleurie, Domaine Laura Lardy	35 €
Régnié, Domaine Frédéric Berne	46 €

### **MAGNUM 1.5L**

<b>Crozes-Hermitage Alain Graillet</b>	<b>119 €</b>
--	--------------

## A déboucher

### **Vins Blancs AOC (75 cl) : (white wines)**

Côtes du Rhône, "Belleruche", M. Chapoutier	29 €
Crozes-Hermitage, "La Petite Ruche", M. Chapoutier	31 €
Condrieu, les Cailletas	95 €
Condrieu, Domaine Xavier Gerard	69 €
Condrieu L Arbuel Domaine Andre perret	78 €
Condrieu L Arbuel Xavier Duclos	85 €
La Manufacture Saint Bris Benjamin Laroche	45€
Charmes Gros M'ansent Moelleux	31 €
Viognier Amandier Ardèche	28€
Viognier Domaine Arzac <b>BIO</b>	36 €
Viognier L'interprète Julien Merlin	39 €
Viognier Grès du Trias Ardèche	32 €
Marsannay Clos du Roy Regis Bouvier	79 €
Pinot Banc Vin d'Alsace	46 €
Amandier Chardonnay Ardèche	36 €
Saint Joseph Lyseras	46 €

### **Vins Rosés : (Rosé wines)**

Mas de Cadenet <b>BIO</b>	46 €
---------------------------	------

### **Champagnes :**

Brut Exception, Domaine Paul Romain	75 €
-------------------------------------	------

