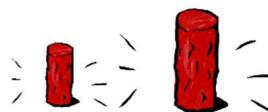




Restaurant Bouchon Rouge
2 rue des 3 Maries, 69005 LYON
04 78 37 95 93
contact@bouchonrouge.net



Menu lyonnais (n°1)

(26,90 €)

Entrées

Starters

Gratinée lyonnaise

Gratinated Lyonnaise

Plats

Main Courses

Poitrine fumée « Maison Gast ,Halle Paul Bocuse », rôtie au four

Roasted pork belly « Maison Gast,Halle Paul Bocuse »

Fromages ou Desserts

Cheeses or Desserts

Cervelle de Canuts ou Fromage blanc faisselle

White cheese with garlic or white cheese

OU

Tarte praline

Praline tart

PRIX NET ET SERVICES COMPRIS

Menu lyonnais (n°2)

(26,90 €)

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)

Plats

Main Courses

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

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

Fromages ou Desserts

Cheeses or Desserts

Cervelle de Canuts ou Fromage blanc faisselle

White cheese with garlic or white cheese

OU

Tarte praline

Praline tart

PRIX NET ET SERVICES COMPRIS

Menu lyonnais (n°3)

(29,90 €)

Entrées

Starters

Salade lyonnaise

(Salade, poitrine fumée rôtie, croutons, œuf poché)
(Salad, roasted smoke breast, croutons, poached egg)

Plats

Main Courses

Pièce de bœuf racée, sauce échalote, gratin dauphinois

Piece of beef, shallot sauce, potatoes gratin

Fromages ou Desserts

Cheeses or Desserts

½ Saint-Marcellin

(fromage de vache au lait cru)
(½ raw milk cow cheese)

OU

Tarte praline

Praline tart

PRIX NET ET SERVICES COMPRIS

Bouchon Rouge

Votre 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 :

Coopérative SICABA, *Bourbon-l'Archambault - Auvergne* (Viande de bœuf, cochon, agneau, veau)

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

Pascal Bonhomme, *Lyon - Rhône* (Quenelle)

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.