

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.

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 :

| | <u>25 cl</u> | <u>50 cl</u> |
|------------------|---------------------|---------------------|
| 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

| | 12 cl | 25 cl | 46 cl |
|----------------------------------|---------------------|---------------------|-------------------|
| <u>Rouge</u> | | | |
| AOP Côtes du Rhône | 6.00 € | 10.50 € | 16.00 € |
| AOP Morgon | 7.00 € | 10.90 € | 19.00 € |
| <u>Blanc</u> | | | |
| 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 € |
| <u>Rosé</u> | | | |
| AOP Côte de Provence | 6.00 € | 10.50 € | 16.00 € |
| <u>Eaux Minérales :</u> | | | |
| | <u>50 cl</u> | <u>75 cl</u> | <u>1 L</u> |
| Evian, Badoit, San Pellegrino | 4.50 € | | 8.00 € |
| Chateldon | | 8.50 € | |

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 1er 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 (1,5 L)

| | |
|---------------------------------|-------|
| Crozes-Hermitage Alain Graillot | 119 € |
|---------------------------------|-------|

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 BIO | 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 Bio | 46 € |
|---------------------------|------|

Champagne :

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

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 €

La carte Bouchon

| | <u>Petit</u> | <u>Grand</u> |
|--|--|--------------|
| Salade lyonnaise : œuf poché, poitrine fumée rôtie croûtons à l'ail, mesclun <i>Green salad, sliced bacon, garlic croutons, poached egg</i> | 11.00 € | 17.00 € |
|  Gratinée lyonnaise : soupe à l'oignon, croûtons, Emmental français <i>Home-made onion soup, croutons and gratinated French cheese</i> | 11.00 € | |
| Oeuf Meurette : oeuf poché, poitrine fumée rôtie, sauce au vin rouge <i>Poached egg, smoked pork belly, red wine sauce, croutons</i> | 11.00 € | 17.00 € |
| Saint-Marcellin : fromage de vache au lait cru, poitrine fumée rôtie, salade verte <i>Soft cow cheese, roasted hot toast, green salad</i> | 13.00 € | 18.50 € |
| Cochon d'Auvergne : 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 € |
| Poitrine fumée "Maison Gast", Halles Paul Bocuse, rôtie au four, sauce à la graine de moutarde, mesclun, et pommes de terre vapeur <i>Smoked bacon, roasted in the oven, mustard seed sauce, green salad, and steamed potatoes</i> | | 19.90 € |
| Poisson du jour selon arrivage, sauce à la graine de moutarde, riz parfumé et légumes Fresh fish of the day with mustard seed sauce, fragrant rice and vegetables | | 22.90 € |
| Quenelle : soufflé de brochet (poisson), sauce crémeuse aux étrilles, riz blanc <i>Baked fish soufflé, cream, crayfish sauce and white rice</i> | | 19.90 € |
| |  25 min. | |
| Andouillette : 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 € |
| |  20 min. | |
| Foie gras de canard : fait maison, cuit au torchon <i>Home-made duck foie gras</i> | 19.00 € | 23.00 € |
| Escargots de Bourgogne : au beurre persillé maison <i>Snails cooked with garlic and home-made parsley butter</i> | 11.90 € | 19.90 € |

La carte Rouge

| | <u>Petit</u> | <u>Grand</u> |
|---|--------------|--------------|
| Bavette d'ailoyau 180 g / 250 g : à l'échalote ou nature <i>Sirloin steak with shallots or nature</i> | 20.90 € | 25.90 € |
| Entrecôte 250 g / 400 g : grillée, fleur de sel <i>Grilled rib steak fleur de sel</i> | 27.90 € | 44.50 € |
| Assiette Bouchon Rouge 180 g / 250 g : 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 € |
| Tartare de Boeuf : 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 € |
| Magret de canard : 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> |
|---|--------------|--------------|
| Tartiflette traditionnelle maison ; pommes de terre, Reblochon, Poitrine fumée et salade vert <i>Traditional homemade tartiflette; potatoes, Reblochon, Smoked Brisket and Green Salad</i> | | 26.00 € |
| Bœuf bourguignon , avec pommes de terre et légumes <i>Bourguignon beef, with potatoes and vegetables</i> | | 24.00 € |
| Tête de veau sauce gribiche avec pommes de terre et légumes <i>Veal head with gribiche sauce with potato and vegetables</i> | | 19.90 € |
| Gâteau de foie de volaille sauce tomate <i>Chicken liver cake with tomato sauce</i> | | 17.90 € |
| Veloute de champignons avec Œuf de poule poché <i>Mushroom soup with poached chicken egg</i> | | 17.90 € |
|  Assiette de frites maison <i>Home-made French fries</i> | 7,00 € | |
|  Gratin dauphinois maison <i>Home-made potatoes gratin</i> | 7,00 € | |
|  Légumes de saison <i>Seasonal vegetables</i> | 7,00 € | |
|  Salade verte - Green salad | 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 Cervelle 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 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