



LA CARTE

LES ENTREES

<i>1</i>	Foie gras maison, chutney de figures, toasts <i>1</i>	25.70 €
	Homemade Foie gras, figs chutney and toasts	
	Soupe à l'oignon <i>1</i>	12,90 €
	Onion soup	
	Tarte à l'oignon <i>1-3-7</i>	12,90 €
	Onion tart	
	Harengs, pommes à l'huile <i>10-4</i>	12,90 €
	Herrings with potatoes in oil	
	Os à moelle au gros sel (selon arrivage – 15 mn d'attente) <i>1-10</i>	16.50 €
	marrow bone with rock salt (according to availability)	
	Saucisson chaud, sauce Beaujolaise <i>1</i>	14.50 €
	Hot Pork sausage, red wine sauce	
	Carpaccio de boeuf au basilic et parmesan <i>7</i>	15.70 €
	Thin slices of marinated raw beef with basil and Parmesan cheese	
	Œufs "Parfaits" (sauce au vin rouge, lardons, croûtons) <i>1-3</i>	13,70 €
	Poached eggs with red wine sauce, bacon, and croutons	
	6 escargots à la bourguignonne <i>7-14</i>	16,50 €
	6 snails with garlic butter	
	12 escargots à la bourguignonne <i>7-14</i>	30,00 €
	12 snails with garlic butter	
	Croustillants de chèvre au miel sur son lit de salade <i>1-3-7-10</i>	15,50 €
	Crispy goat cheese with honey on a bed of salad	
	Salade Lyonnaise (Frisée, lardons, croûtons, oeuf poché) <i>1-3-10</i>	15,50 €
	Lyonnaise salad: (Curly lettuce, little bacon pieces, croutons, poached egg)	



LA CARTE

LES LYONNAISERIES

	Andouillette "tirée à la ficelle" de chez BRAILLON, sauce au vin blanc et à la moutarde <i>1-7-10</i> <i>Chitterling sausage, mustard and white wine sauce "Père Brailon"</i>	22,50 €
	Gâteau de foies de volaille et sa quenelle, sauce financière <i>1-3-7</i> <i>Chicken liver loaf with its quenelle, tomatoes sauce</i>	17,90 €
	Pied de porc pané, sauce gribiche <i>1-3-10</i> <i>Breaded pig's trotter, vinaigrette and egg</i>	19.50 €
	Tripes des abattoirs tomates <i>1</i> <i>Tripes in tomatoes sauce</i>	18.50 €
	Véritable quenelle artisanale de saison (20 mn d'attente) <i>1-3-7</i> <i>Real artisanal seasonal "quenelle"</i>	21.50 €
	Gratin d'andouillette maison au vin blanc et à la moutarde <i>1-7-10</i> <i>Chitterling's veal sausage gratin with white wine and mustard sauce</i>	18,50€

LES POISSONS

	Poisson selon arrivage, Garniture au choix <i>4</i> <i>fish according to arrival</i>	23.50 €
	Choucroute de la mer <i>1-2-4-7</i> <i>Chou , filet de lieu , haddock, poitrine fumée , beurre blanc ,pommes vapeur</i> <i>Braised cabbage with smoked haddock, pollock fillet, smoked bacon,steamed potatoes and beurre blanc sauce,</i>	19.50 €

La liste des allergènes est à votre disposition à la caisse et se trouve en début de carte

Restaurant Le Bouchon des Carnivores



Viandes et Lyonnaiseries Service Continu

- **CARPACCIO DE BOEUF XXL AU BASILIC** 7 20.00 €
XXL Beef Carpaccio with basil

TARTARES DE VIANDES COUPES AU COUTEAU

OUR TARTARS (meat)

- | | 200 gr. | 300 gr |
|---|---------|---------|
| - TARTARES DE VIANDES | | |
| LE CLASSIQUE / THE CLASSIC (Bœuf, oignon, câpres, cornichon, persil) 3-10
Beef, onion, capers, gherkin, parsley | 21.50 € | 24,90 € |
| LE CESAR / THE CAESAR (Tartare poêlé) 3-10-7
Fried Tartar | 21.50 € | 24,90 € |
| LE TARTARE ITALIEN / ITALIAN TARTAR 3-10-7
(Bœuf, copeaux de parmesan, pesto)
Beef, parmesan cheese, pesto | 21.50 € | 24,90 € |

NOS HAMBURGERS

- | | Médium
(180 gr.) | XXL
(250 gr.) |
|--|---------------------|------------------|
| - HAMBURGER CLASSIQUE 1-7-10-11
(bœuf, cheddar, bacon, tomate, oignons, Cornichons, sauce barbecue)
Beef, cheddar cheese, bacon, tomato, onions, gherkins, barbecue sauce
Frites / Chips | 21,90 € | 26,70 € |

Origine : France, Allemagne, Irlande

La liste des allergènes est à votre disposition à la caisse et se trouve en début de carte

8 Rue des Marronniers - 69002 LYON - Tél : 04 78 42 97 69 - Fax : 04 78 37 79 18
bouchondescarnivoresrestaurant.fr



LA CARTE

NOS VIANDES / OUR MEATS

(Accompagnées de 3 sauces : Poivre, Roquefort, Béarnaise) 1-3-7

BŒUF

Filet de bœuf (<i>Fillet of beef</i>)	28.50 €	35.00 €
Grillé (<i>Grilled</i>) (200 grs, 300 grs)		
Poêlé au beurre (<i>Fried in the butter</i>) : 50 centimes de supplément	7	
Entrecôte selon arrivage (<i>rib steak</i>)	24.50 €	26.50 € 31.90 €
Grillée (<i>Grilled</i>) (200 grs, 250 grs, 300 grs)		
Poêlée au beurre (<i>Fried in the butter</i>) : 50 centimes de supplément	7	
Faux Filet grillé (200 grs)		17,50 €
Grilled sirloin steak		
Filet de bœuf poêlé au beurre et son os à moelle au gros sel	7	33.50 €
(200 grs)		
Beef filet fried in the butter with marrow bone		
Bavette poêlée sauce échalote	7	
Fried steak with butter and shallots		20,50 €
Le Gargantua : 1 kg d'entrecôte parée et escalopée (pour 2 personnes)		86,50 €
The Gargantua : 1 kg of entrecote (for 2 people)		
Côte de bœuf grillée (<i>Grilled beef rib</i>) (pour 2 personnes)		86,50 €
(1,2 kg à 1,4 kg) – rassie par nos soins (for 2 people)		

PORC

Araignée de cochon persillée (200 gr) – Gratin dauphinois	7	21,50 €
--	---	---------

VEAU

Rognons de veau flambés au cognac		26.50 €
Veal kidneys singed in the cognac - Potatoes's gratin		
Escalope de veau à la milanaise, linguini di Napoli	1-3	25,50 €
Milanese veal escalope, pasta		

VOLAILLE

Fricassée de volaille à la crème	1-7	19.50 €
Chicken Fricassée with cream sauce		

Origine des viandes : Demander au serveur

Tous nos plats sont garnis – deuxième garniture au choix supplément 5,50 €

La liste des allergènes est à votre disposition à la caisse et se trouve en début de carte

8 Rue des Marronniers - 69002 LYON - Tél : 04 78 42 97 69 - Fax : 04 78 37 79 18

Site Internet : chabertrestaurant.fr

LES FROMAGES

4,90€

Le 1/2 St Marcellin affiné La Mère Richard
(supp 2,50€ dans le menu Lyonnais)

Cervelle de Canut (fromage blanc, herbes, ail, échalotes)

Fromage blanc à la crème ou au Coulis de fruits

7,50€

Le St Marcellin entier affiné La Mère Richard

LES DESSERTS

7,80€

Inclus dans le menu Lyonnais et Lécuyer

Fromage blanc Coulis de fruits

Cervelle de Canut

Tarte à la Praline ou Tarte du Jour

Meringue aux fruits rouges*

Sorbet fruits rouges chantilly

Crème caramel

Ile flottante aux pralines

Glace 2 boules

Dessert du jour

8,50€

*Inclus dans le menu Lécuyer
Supp 2,50€ dans le menu Lyonnais*

Fondant au Chocolat Noix de Coco et Sorbet Coco

Profiteroles (glace vanille, chocolat chaud, chantilly)

Baba au Rhum Chantilly*

Crème Brulée

*Desserts artisanaux Pâtisserie Martin Vey à Collonges au Mont d'Or

LES GLACES ET SORBETS MON PETIT GLACIER

1 Boule 3,10€ - 2 Boules 5,40€ - 3 Boules 8,00€



Vanille



Café



Chocolat



Noix de Coco



Rhum-Raisin



Citron



Fruits Rouges



Cassis

NOS COUPES GLACÉES

9,50€

3,50€ sup dans les menus

CHOCOLAT LIÉGEOIS

Glace Chocolat & Vanille, Chocolat Chaud & Chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS

Glace Café & Vanille, Café Chaud & Chantilly

DAME BLANCHE

Glace Vanille, Chocolat Chaud & Chantilly

COLONEL

Sorbet Citron et Vodka

VIGNERON DU PÈRE LÉCUYER

Sorbet Cassis, Raisins secs au marc de Bourgogne

CAFÉ GOURMAND

10,00€

4,20€ sup dans les menus

