

Viandes et Lyonnaiseries Service Continu

NOTRE FORMULE EXPRESS 25 EUROS

Salade Caesar 1-3-7-10 (Salade romaine, blanc de volaille, copeaux de parmesan, croûtons)

Faux filet beurre maître d'Hôtel (200 grs) 7 Frites maison

Ou

Choucroute de la mer 2-1-4-7 Chou , filet de lieu , haddock, poitrine fumée , beurre blanc, pommes vapeur

Dessert du jour au choix



Viandes et Lyonnaiseries Service Continu

MENU LYONNAIS 22.90 €

Salade Lyonnaise (frisée, lardons, croûtons, œuf poché) 1-3-10

Lyonnaise salad (green salad, little bacon pieces, little pieces of grilled bread, poached egg)

Ou / or

Tarte à l'oignon 1-3-7

Onion tart

Ou/or

Saucisson chaud, sauce Beaujolaise 1

Hot pork sausage, red wine sauce

Qu / or

Harengs, pommes à l'huile 1-4

Herrings with patatoes in oil

Ou / or

Soupe à l'oignon

Onion soup 1

Gâteau de foies de volaille et sa quenelle, sauce financière 1-3-7

Chicken liver cake with" quenelle" (chicken soufflé), tomatoes sauce

Ou / or

Fricassée de volaille à la crème 1-7

Chicken "fricassee" with creamy sauce

ou / or

Gratin d'andouillette maison au vin blanc et moutarde 1-7-10

Chitterling's veal sausage gratin

Ou/or

Pied de porc pané, sauce gribiche 1-3-7-10

Breaded pig's trotter, vinaigrette, and egg sauce

Ou/or

Tripes des abattoirs 1-10

Tripe's in a tomatoes sauce

Ou / or

Araignée de cochon persillée, gratin Dauphinois (sup 2,00 Euros) 7

Porc steak with garlic and parsley butter (sup 2,00 Euros)

Cervelle de canut ou Fromage blanc 7

White cheese with herbs and garlic or white cheese with cream and sugar

Ou / or

Dessert Dessert

Ou Café gourmand (sup. 4,20 €)

or Gourmet coffee (coffee or tea with sweets and small pastry) (sup. 4,20 €)

Prix Nets

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 bouchondescarnivores restaurant.fr



Viandes et Lyonnaiseries Service Continu

MENU LECUYER 31.50 €

Œufs "Parfaits" (sauce au vin, lardons, croutons) 1-3

Poached eggs with red wine sauce, bacon, and croutons)

Ou/or

Carpaccio de boeuf au basilic et parmesan 7

Thin slices of marinated raw beef with basil and Parmesan cheese

Ou/ or

Os à moelle au gros sel (selon arrivage - 15 mn d'attente) 1-10

Marrow bone with rock salt (15 minutes' wait, according to availability)

Ou/or

Croustillants de chèvre au miel sur son lit de salade 1-3-7-10

Crispy goat cheese with honey on a bed of salad

Andouillette "tirée à la ficelle" de chez BRAILLON, sauce au vin blanc et à la moutarde 1-7-10

Chitterling pork sausage, mustard and white wine sauce

Ou/or

Poisson selon arrivage, 4-7

Fish of the day

ou/or

Bavette sauce échalote 7

Fried steak with butter and shallots

Ou/or

Escalope de veau milanaise, linguini di Napoli 1-3

Milanese veal escalope, pasta

ou/or

Steack tartare 3-10

Steak Tartare (raw, minced beef)

Ou/or

Véritable quenelle artisanale de saison (Sup 2.00 €) 1-3-7

Real artisanal seasonal "quenelle"

Fromage blanc à la crème ou Cervelle de canut ou 1/2 St Marcellin des Halles de Lyon 7

White cheese with herbs and garlic or white cheese with cream and sugar or 1/2 St Marcellin cheese

Ou/or

Dessert au choix Choice of desserts or

On

café gourmand (sup. 4,20 €)

Gourmet coffee (coffee or tea with sweets and small pastry) (sup. 4,20 €)

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



Viandes et Lyonnaiseries Service Continu

MENU D'ANTOINE 44,90 €

Escargots à la bourguignonne 1-4-14

Snails with garlic butter

ou / or

Foie gras maison, chutney de figues et ses toasts (sup 2,50€) 1

Homemade foie gras, figs chutney and toasts

Filet de bœuf et son os à moelle, poêlé au beurre 1-7-10 Gratin Dauphinois 7

Beef filet with marrow bone, fried in the butter Potatoes's gratin

ou /or

Rognons de veau en cocotte, flambés au Cognac

Veal kidney, singe with Cognac

1/2 St Marcellin ou fromage blanc ou cervelle de canut 7

1/2 St Marcellin or white cheese or white cheese with herbs

ou / or

Dessert au choix ou

Café Gourmand (sup. 4,20 €)

Choice of desserts or Gourmet coffee (coffee or tea with sweets and small pastry) (sup. $4,20 \in$)

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