

Menu Le Bouche à Oreille - 22,90 €

Salade lyonnaise

(salade, oeuf poché, croûtons, poitrine de lard)

Oeuf Meurette parfait

(oeuf poché, poitrine fumée, croûtons, sauce vin rouge)

Cervelle des Canuts

(fromage frais, ail, échalote, vin blanc, huile d'olive, ciboulette)

Gratinée à l'oignon

(soupe à l'oignon)

Assiette d'os à moelle, pain toasté à l'ail (15 min.)

Assiette de charcuterie



Quenelle de brochet, sauce Nantua (20 min.) *

Andouillette, sauce moutarde *

Boudin noir aux pommes *

Saucisson chaud, sauce vigneronne *

Demi magret de canard, sauce à l'orange *

Tripes à la lyonnaise *

*** un accompagnement au choix :**

Grosse pomme de terre au four **ou** Légumes du jour **ou** Riz **ou** Farfalle



Cervelle des Canuts

Faisselle

Tarte praline

Fondant au chocolat

Gaufre

Crème brûlée

Pour une exigence de qualité, certains produits peuvent être indisponibles car tous nos plats sont préparés à partir de produits frais. Veuillez nous en excuser par avance.

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

Menu des Saveurs - 35,90 €

Burrata aux tomates d'antan (selon saison)

Foie gras du Chef

Carpaccio de boeuf, pistou, parmesan, câpres 200 g

1 entrée au choix du Menu Le Bouche à Oreille



Saucisson brioché pistaché à la lyonnaise *

Suprême de volaille française *

Filet de saumon 160 g *

1 plat au choix du Menu Le Bouche à Oreille *

*** un accompagnement au choix :**

Grosse pomme de terre au four **ou** Légumes du jour **ou** Riz **ou** Farfalle



1/2 Saint-Marcellin Maison Cellierier

Cervelle des Canuts

Faisselle

Tarte praline

Fondant au chocolat

Tarte citron

Crème brûlée

Gaufre

Pour une exigence de qualité, certains produits peuvent être indisponibles car tous nos plats sont préparés à partir de produits frais. Veuillez nous en excuser par avance.

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

Apéritifs

Porto rouge / blanc 6 cl	6,00 €
Martini rouge / blanc 6 cl	6,00 €
Apéritif anisé 3 cl (pastis, ricard, mauresque, perroquet, tomate)	6,00 €
Kir (cassis, pêche)	3,00 €
Sirop (grenadine, cerise, fraise, cassis, citron, menthe, violette, kiwi, pêche, orgeat)	4,00 €
Diabolo	5,00 €
Jus de fruits Granini 25 cl (ananas, pomme, orange, fraise, multifruit)	5,00 €
Soda 33 cl (Coca, Orangina, Ice Tea, Coca Zéro)	5,00 €
Bière Heineken 33 cl	5,00 €
Bière Leffe 33 cl	6,00 €
Bière Felsgold 33 cl	6,00 €
Monaco 33 cl	6,00 €
Panaché 33 cl	6,00 €
Eau minérale Perrier 33 cl	3,00 €
Eau minérale San Pellegrino 1 litre	5,00 €
Eau minérale Evian 1 litre	5,00 €

Digestifs 4cl

Vodka	8,00 €	Cognac	8,00 €	Rhum	8,00 €
Get 27	8,00 €	Armagnac	8,00 €	Whisky	8,00 €
Poire Williams	8,00 €	Chartreuse	8,00 €		

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

La Carte

ENTRÉES

Planche apéritif - Fromages (selon arrivage) - Charcuteries (selon arrivage) - Mixte	20,90 €
Salade lyonnaise (salade, oeuf poché, croûtons, poitrine de lard)	15,90 €
Oeuf Meurette parfait (oeuf poché, poitrine fumée, croûtons, sauce vin rouge)	15,90 €
Cervelle des Canuts (fromage frais, ail, échalote, vin blanc, huile d'olive, ciboulette)	15,90 €
Gratinée à l'oignon (soupe à l'oignon)	15,90 €
Assiette d'os à moelle, pain toasté à l'ail	14,90 €
Burrata aux tomates d'antan (selon saison)	17,90 €
Foie gras du Chef	19,90 €
Carpaccio de boeuf, pistou, parmesan, câpres 200 g	22,90 €

PLATS

Filet de boeuf charolais 180 g	32,90 €
Filet de saumon 160 g	18,90 €
Gambas flambées	27,90 €
Suprême de volaille française	18,90 €
Magret de Canard entier, sauce à l'orange	23,90 €
Saucisson brioché pistaché à la lyonnaise	17,90 €

Pour une exigence de qualité, certains produits peuvent être indisponibles car tous nos plats sont préparés à partir de produits frais. Veuillez nous en excuser par avance.

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

La Carte

PLATS

Quenelle de brochet, sauce Nantua (20 min.)	17,90 €
Andouillette sauce moutarde	17,90 €
Boudin noir aux pommes	17,90 €
Saucisson chaud, sauce vigneronne	16,90 €
Tripes à la lyonnaise	16,90 €

**Un accompagnement au choix pour les plats
(si supplément garniture + 3 €) :**

- Grosse pomme de terre au four
- Légumes du jour
- Riz
- Farfalle

FROMAGES

1/2 Saint-Marcellin Maison Cellierier	5,90 €
Saint-Marcellin Maison Cellierier entier	10,00 €
Cervelle des Canuts	5,90 €
Faisselle	5,90 €

DESSERTS

Tarte praline	7,00 €
Fondant au chocolat	7,00 €
Tarte citron	7,00 €
Crème brûlée	7,00 €
Gaufre	7,00 €

Pour une exigence de qualité, certains produits peuvent être indisponibles car tous nos plats sont préparés à partir de produits frais. Veuillez nous en excuser par avance.

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS



Carte des vins

Le verre - 12 cl



Côtes du Rhône Maison Guyot (rouge)	6,00 €
Le Petit Pont Pays d'Oc (blanc sec)	6,00 €
Côtes de Gascogne «Eté Gascon» 2022 Pellehaut (blanc moelleux)	7,00 €
Le Petit Pont Pays d'Oc (rosé)	6,00 €
Puech Haut Prestige IGP OC (rosé)	7,00 €



Le pot lyonnais - 46 cl



Côtes du Rhône Maison Guyot (rouge)	17,00 €
Le Petit Pont Pays d'Oc (blanc sec)	15,00 €
Le Petit Pont Pays d'Oc (rosé)	15,00 €

Les vins blancs

	37,5 cl	75 cl
Vin de France «La Tournée» 2023 Ferraton Vermentino, Viognier <i>(robe jaune verte, brillante, fruité avec des notes de pain grillé, rond et équilibré)</i>	-	23,00 €
Greg & Juju 2022 Terret Sauvignon Pays d'Oc <i>(robe or pâle avec des reflets verts, bon équilibre en bouche avec du gras)</i>	-	26,00 €
Côtes du Rhône «Roulepierre» 2022, domaine Pierre Amadieu <i>(robe or vert aux reflets jaunes, arômes d'agrumes, vin fin et équilibré)</i>	-	35,00 €
Côtes de Gascogne «Eté Gascon» 2022 Pellehaut <i>(la robe est jaune or, le nez sur le litchi et la rose. Un vin racé, opulent, long en bouche)</i>	-	38,00 €
Saint-Véran «Les Bosquets» 2023 Maison Guyot <i>(une belle robe jaune clair, arômes floraux : fleurs blanches, iris)</i>	29,00 €	50,00 €

Les vins rosés - 75 cl

Greg & Juju, Pinot Grenache, Robert Vic Pays d'Oc <i>(couleur pâle, arômes petits fruits rouges, finesse, élégance et puissance)</i>	26,00 €
Puech Haut Argali IGP OC <i>(agréable et fin, le palais frais et généreux se déploie sur des notes gourmandes, fruitées et légèrement acidulées)</i>	35,00 €
Côtes de Provence «La Croix du Prieur» 2023 <i>(robe très pâle, sa bouche soyeuse révèle des notes d'abricots et de fruits secs)</i>	44,00 €



Carte des vins

Les vins rouges



Vin de France «La Tournée» 2022 Ferraton Syrah, grenache

(robe profonde, nez de fruit noir, cerise, vin puissant aux tanins fondus)

37,5 cl

-

75 cl

23,00 €

Greg & Juju 2022 Marselan Syrah, Pays d'Oc, Preignes

(robe d'un grenat profond, ample et gras en bouche, tanins enrobés avec un peu de garde)

-

26,00 €

Beaujolais Villages «Vignes de 1940»
Domaine Dupré 2022

(belle couleur rouge, arômes de fruits mûrs, bouche pleine et fruitée)

-

32,00 €

Côtes du Rhône «Roulepière» 2022 Domaine Pierre Amadiou

(robe rouge violacé, nez de fruit noir (mûres), bouche d'une grande fraîcheur)

19,00 €

35,00 €

Crozes Hermitage «Le Millepertuis» 2021
Maison Guyot MEP

(nez aux arômes de mûres, bouche aux tanins fondus avec des notes de réglisse)

27,00 €

50,00 €

Saint Joseph «Grande Réserve» 2022
Maison Guyot MEP

(couleur rouge rubis, épices, petits fruits rouges et arômes délicats, ronds et fondus)

30,00 €

56,00 €

Gigondas «Les Asters» 2021, Maison Guyot

(robe pourpre / grenat, notes grillées, saveurs de fruits, groseilles, épices)

-

62,00 €

Châteauneuf du Pape 2021 Domaine Pierre Amadiou

(la robe rouge est intense, le nez puissant et complexe de fruits rouges, de cuir, d'anis et de réglisse. Grande longueur en bouche, puissance et onctuosité)

-

116,00 €

Côte-Rôtie La Sarrasine 2021 Domaine de Bonserine

(un nez puissant avec des notes de petits fruits noirs, mûressauvages et épices)

-

180,00 €