

CARTE DES VINS

RESTAURANT DE LA SOIE

OUVERT TOUS LES JOURS

Service du Midi de 12h00 à 14h00

Service du Soir de 19h00 à 21h30

Fermé le Dimanche et Lundi Soir

5 Place Bertone 69004 Lyon

04.78.28.71.37

Cafelasoie@aol.com

Réservation de Groupe

Possibilité
d'accueillir des groupes jusqu'à 50 personnes,
Privatisation de l'établissement
Demandez nous un devis



L'HISTOIRE DU STEAKHOUSE EN FRANCE

Véritable institution créée au XIX^e siècle dans l'État de New York aux États-Unis, le steakhouse est un type de restaurant mettant la viande, généralement de bœuf, à l'honneur. Son arrivée en France en 1870 va jeter un pavé dans la mare des restaurants familiaux traditionnels. On vous raconte la genèse et l'évolution du steakhouse en France.

1878 : steakhouse, la création du premier restaurant à viande de bœuf en France

Vous pensiez que les restos spécialisés dans les entrecôtes ou les bavettes avaient été créés dans les années 1980 ? Détrompez-vous ! C'est en plein quartier des Halles à Paris qu'ouvre en 1878 le bien-nommé Louchébem. Le premier steakhouse de France est ainsi nommé car il utilise le jargon spécifique des bouchers du coin. Rappelons qu'à l'époque, tout le quartier des Halles était célèbre car c'était un énorme marché alimentaire où venaient s'approvisionner autant les professionnels que les particuliers. Le Louchébem est toujours actif de nos jours.

Les steakhouse : un développement important depuis les années 1950

Il faudra surtout attendre le milieu du XX^e siècle pour que se développe le concept de restaurant à viande (persillée ou non). Établissements exclusivement indépendants jusque dans les années 1960, des chaînes de steakhouse typiquement françaises commencent à émerger : Hippopotamus en 1968, La Boucherie en 1974 et Buffalo Grill en 1980.

De grâce, ne confondez jamais les steakhouses servant de la viande de qualité avec les fast-food comme Burger King. Les steakhouses ne cuisinent rien de standardisé !

2020 : la révolution Beef

Allez, on termine par un petit trait d'humour (quoique)... En plein Marais (75004), le Beef est ouvert avec un mot d'ordre : servir des viandes d'exception caractérisées par un processus de maturation dans une cave dédiée pendant au moins 30 jours. Pour déjeuner ou dîner, entre amis, en famille ou lors d'un repas d'affaires, ce steakhouse "nouvelle génération" se veut aussi convivial que décontracté dans son ambiance, mais très exigeant en matière de cuisine. Son chef Daniel Renaudie garde jalousement secrètes ses recettes traditionnelles ou plus originales (tomahawk, tataki...)

2023 : le Café de la Soie se transforme en Restaurant de la Soie Spécialité de Viande Maturée

Les Bières

les Bières Pression



	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>
La Blonde La Cristal	3,50 €	6,50 €
La Blanche du Pilat Bio	3,80 €	7,20 €
La Rousse du Mont Blanc	4,50 €	8,50 €
Picon bière	3,90 €	7,60 €
Monaco	3,70 €	7,20 €
Panaché	3,70 €	7,20 €

les Bières en Bouteille

La Veuve Noire (Brune) du Pilat Bio 33cl	5,50 €
Bière Sans Alcool 33cl	5,50 €

Les Cocktails

Spritz: Apérol, Prosecco, eau pétillante, tranche d'orange	8,00 €
Martini Tonic : Martini Blanc, Rouge ou Fiero, schweppes tonic	7,00 €
Negroni: Gin, Martini Rouge, Campari, tranche d'orange	10,00 €
Americano:	
Campari, Martini Rouge, eau pétillante, tranche orange	9,00 €
Cocktail du Moment:	10,00 €

Les Boissons Fraîches

Les Sodas

Sirop à l'eau 2cl: Citron, grenadine, pêche, menthe, fraise, orgeat, cassis, framboise	2,50 €
Diabolo: Citron, grenadine, pêche, menthe, fraise, orgeat, cassis, framboise	3,80 €
Coca, Coca Zero, 33cl	4,00 €
Fuztea Pêche 25cl	4,00 €
Orangina 25cl	4,00 €
Schweppes Tonic ou Agrum 25cl	4,00 €
Limonade 25cl	4,00 €

Jus et Nectar de Fruits Rauch

Nectar de fruits 25cl	4,00 €
Abricots, Ananas, ACE	
Jus de fruits 25cl	4,00 €
Tomate, Orange, Pomme	

Eaux en Bouteille

Perrier 33cl	4,00 €	
Vittel 25cl	4,00 €	
	<u>50 cl</u>	<u>100 cl</u>
Badoit, San Pellegrino	4,00 €	6,00 €
Evian	4,00 €	6,00 €
Supplément Tranche de Citron		0,20 €
Supplément Sirop		0,30 €

Les Apéritifs et Alcools

Vin Blanc Cassis Macôn blanc- 15 cl	4,80 €
(Framboise, Mûre, Pêche ou Châtaigne)	
Communard - 15 cl	4,80 €
Ricard, Pastis - 2cl	4,00 €
Martini Blanc , Rouge, Fiero- 5cl	4,00 €
Suze - 5cl	4,00 €
Porto –Rouge 5cl	4,00 €
Whisky Ballantines-, JB 4cl	7,00 €
Whisky Aberlour 10 Ans d'Age- 4cl	8,00 €
Whisky Laphroaig 10 Ans d'Age- 4cl	9,00 €
Whisky du Moment 18 Ans d'Age- 4cl	12,00 €
Whisky Jack Daniel's- 4cl	7,00 €
Campari- 5cl	4,00 €
Gin, Vodka, Téquila- 4cl	7,00 €
Gin Français Le Point G- 4cl	8,00 €
Vodka Belvedere- 4cl	10,00 €
Rhum Diplomatico 4cl	9,00 €
Rhum du Moment 4cl	10,00 €
Rhum Zacapa 4cl	12,00 €
Accompagnement Soda	2,50 €

Digestifs- 4cl:

Cognac VSOP,	8,00 €
Cognac XO,	12,00 €
Armagnac,	8,00 €
Bas Armagnac,	8,00 €
Calvados,	8,00 €
Get 27 ou 31, Menthe Poivrée, Pastille	8,00 €
Limoncello,	8,00 €
Lemon Jacoulot	10,00 €
Eaux de Vie de Poire, Prune	8,00 €
Eaux de Vie de Framboise,	8,00 €
Marc Jacoulot,	8,00 €
Genépi	8,00 €
Chartreuse Verte ou Jaune	10,00 €

Les Boissons Chaudes

Expresso, Décaféiné	2,00 €
Double Expresso	4,00 €
Noisette	2,10 €
Thé, Infusion	4,00 €
Chocolat Chaud	4,00 €

LES VINS BLANCS

Les Bourgognes

	Verre 12cl	75cl
Mâcon Villages, AOP Roche des Fées, <i>la Cave d'Azé 2022</i>	4,50 €	25,00 €
Beaujolais AOC, Terres Dorées, <i>Jean-Paul Brun 2023</i>		31,00 €
Saint Véran AOP, <i>Domaine Chavet 2023</i>		32,00 €
Chablis 1 ^{er} Cru AOP " <i>Beauroy</i> ", <i>Domaine Gérard Tremblay 2019</i>		52,00 €

La Vallée du Rhône

Viognier, IGP, <i>Delas Pays d'Oc 2023</i>	4,50 €	25,00 €
Côtes du Rhône AOP Les Abeilles, <i>Jean Luc Colombo 2023</i>		25,00 €
Condrieu AOP, <i>Domaine Christophe Pichon 2021</i>		69,00 €

Le Val de Loire

Menetou Salon, AOP Corty Artisan, <i>Arnaud et Julien Moreux 2021</i>		40,00 €
---	--	---------

LE CHAMPAGNE

Brimoncourt	11,00 €	68,00 €
-------------	----------------	---------

LES VINS EN POTS ISSUS DE NOS BOUTEILLES

	Verre 12cl	Fillette 25cl	Pot 46cl
Les Blancs			
Viognier, IGP <i>Delas Pays d'Oc</i>	4,50 €	8,50 €	16,80 €
Mâcon Villages, AOP Roche des Fées, <i>la Cave d'Azé</i>	4,50 €	8,50 €	16,80 €
Les Rouges			
Côtes du Rhône, AOP Belleruche, <i>M.Chapoutier</i>	4,50 €	8,50 €	16,80 €
Beaujolais Villages, AOP <i>Domaine de la Combe Morguière</i>	4,50 €	8,50 €	16,80 €

LES VINS ROUGES

Les Bourgognes et les Vins du Beaujolais

	Verre 12cl	75cl
Morgon AOC Terre de Schiste, <i>Domaine Olivier Depardon 2023</i>	4,90 €	27,50 €
Givry 1 ^{er} Cru AOP "La Brulée", <i>Domaine Fabrice Masse 2023</i>		60,00 €
Chassagne Montrachet 1er Cru AOP "Les Boudriottes", <i>Domaine Larue 2020</i>		115,00 €

La Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOP Belleruche, <i>M.Chapoutier 2023</i>	4,50 €	25,00 €
IGP des Collines Rhodaniennes, Contrefort, <i>Domaine des Serines d'Or 2020</i>		39,50 €
Vacqueyras AOC Vieux Clocher, <i>Domaine Arnoux et fils 2022</i>		33,50 €
Crozes Hermitage AOC A Quatre Mains, <i>Domaine Luc Baudet 2021</i>		36,00 €
Crozes Hermitage AOC, <i>Domaine Laurent Combiier Bio 2023</i>	6,80 €	40,00 €
Crozes Hermitage AOC Les Jalets, Paul Jaboulet Ainé 2021		45,00 €
Saint Joseph AOC Septentrion, <i>Cave Saint Désirat 2022</i>	7,00 €	42,00 €
Saint Joseph AOC Terroir de Granit, <i>Domaine Guy Farge Bio 2021</i>		49,00 €
Saint Joseph AOC La Grande Pompée, Paul Jaboulet Ainé 2022		54,00 €
Cornas AOP " Allégorie ", <i>Domaine Christophe Pichon 2022</i>		75,00 €
Ermitage AOP " Domaine ", <i>Domaine Philippe et Vincent Jaboulet 2017</i>		119,00 €
Côte Rôtie AOP " Rozier ", <i>Domaine Christophe Pichon 2020</i>		93,00 €
Côte Rôtie AOP " Les Grandes Places ", <i>Jean Michel Gerin 2020</i>		210,00 €

La Loire Volcanique

Côtes Roannaise AOC " Eclat de Granite ", <i>Domaine Serol 2022</i>		38,00 €
---	--	---------

Le Val de Loire

Saumur Champigny AOP " Vieilles Vignes ", <i>Domaine des Sanzay 2021 Bio</i>		35,80 €
---	--	---------

Le Bordelais

Moulis en Médoc AOP " Château Chasse-Spleen ", <i>Céline Villars Foubet 2017</i>		85,00 €
--	--	---------

Le Languedoc

Saint Chinian Roquebrun AOC, <i>Roches Noires 2021</i>		29,00 €
Pic Saint Loup Languedoc AOC, <i>Vignes Hautes 2022</i>	6,30 €	37,50 €