



# *Bouchon Lyonnais*



**PRALYON**



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

**Mode de règlement acceptés :  
espèces - chèques - tickets restaurant - chèques vacances**

**PRIX NETS - SERVICE COMPRIS**

## PLANCHE MIXTE 16,90 €

Rosette de Lyon  
Cerveille de Canut - Gratons  
1/2 Saint-Marcellin - Crudités




## MAXI SALADES 16,90 €

**Salade lyonnaise**  
*salade, oeuf poché, croûtons, lardons*

**Millefeuille de chèvre chaud**


**Salade vegan**

 *salade, assortiment de crudités,  
steak d'avocat*

## BURGERS 21,90 €

**Burger Pralyon** (*crudités, steak haché,  
cheddar, lardons, sauce Gribiche*)

**Burger végétarien** (*crudités, légumes  
poêlés, steak d'avocat, cheddar, peston maison*)

 **Burger vegan** (*crudités, légumes  
poêlés à l'huile d'olive, steak d'avocat, ketchup*)

## ENTRÉES

**Saucisson brioché** 14,90 €

**Foie gras du Chef** 17,90 €

**Cerveille de Canut** 13,90 €

*fromage blanc, ail, persil,  
ciboulette, sel poivre*

**Planche de rosette** 13,90 €

**Terrine de campagne** 15,90 €

**Oeuf Meurette** 15,90 €

*oeuf poché, lardons, sauce au vin*

**Soupe à l'oignon** 13,90 €

*onion soup*

**Soupe de légumes** 13,90 €

*vegetables soup*

## SPÉCIALITÉS 17,90 €

**Saucisson chaud, sauce Beaujolaise**

**Quenelle de brochet façon Pralyon**

**Andouillette, sauce moutarde**

**Tête de veau à l'ancienne sauce**

**Gribiche**

**Tripes à la lyonnaise**

**Gratin de Ravioles du Dauphiné**

**Tablier de Sapeur**

## FROMAGES 5,90 €

1/2 Saint-Marcellin

Cerveille de Canut

## VIANDES / POISSONS 19,90 €

**Emincé de volaille sauce forestière**

**Demi magret de canard rôti au miel**

**Pavé de Saumon, sauce vierge**

**Boeuf Bourguignon**

## DESSERTS MAISON 6,90 €

Café gourmand - 8,00 €

**PRIX NETS - SERVICE COMPRIS**

## **MENU LYONNAIS - 22,90 €**

*Entrée - Plat - Fromage ou Dessert*

Salade lyonnaise  
Cervelle de Canut  
Planche de rosette  
Saucisson brioché  
Soupe à l'oignon  
Oeuf Meurette



Saucisson chaud, sauce Beaujolaise  
Quenelle de brochet façon Pralyon  
Andouillette à la moutarde à l'ancienne  
Tripes à la lyonnaise  
Tablier de Sapeur



Fromage ou Dessert maison  
ou  
Café gourmand (+ 1 €)

**PRIX NETS - SERVICE COMPRIS**

## **MENU PRALYON - 29,90 €**

*Entrée - Plat - Fromage ou Dessert*

Foie gras du Chef  
Millefeuille de chèvre chaud  
Terrine de campagne  
Saumon fumé sauce aneth  
Salade vegan  
Soupe de légumes  
Entrée au choix du Menu Lyonnais



Emincé de volaille sauce forestière  
Boeuf Bourguignon  
Tête de veau à l'ancienne sauce Gribiche  
Demi magret de canard rôti au miel  
Gratin de ravioles du Dauphiné  
Pavé de saumon, sauce vierge  
Plat au choix du Menu Lyonnais



Fromage ou Dessert maison  
ou  
Café gourmand (+ 1 €)

**PRIX NETS - SERVICE COMPRIS**

## FORMULES BURGER - 24,90 €

*Burger + boisson*

### **Burger Pralyon**

(crudités, steak haché, cheddar, lardons, sauce Gribiche)

### **Burger végétarien**

(crudités, légumes poêlés, steak d'avocat, cheddar, peston maison)

### **Burger vegan**

(crudités, légumes poêlés à l'huile d'olive, steak d'avocat, ketchup)

+

### **Boisson au choix**

Heineken - Panaché - Monaco

Verre de vin (rouge ou blanc ou rosé)

Soda ou jus de fruits

## MENU ENFANT - 12,90 €

*Jusqu'à 10 ans*

Plat

+

Dessert

ou

Boisson

**PRIX NETS - SERVICE COMPRIS**

## CARTE DES VINS

	Verre 12 cl	Pot 46 cl	Bouteille 75 cl
<b>ROUGE</b>			
Côtes du Rhône (Le Bio de Guyot)	6,00 €	19,00 €	29,00 €
Croze Hermitage (Le Millepertuis AOP)	8,00 €	24,00 €	39,00 €
Saint-Joseph (Grande Réserve AOP)	9,00 €	26,00 €	42,00 €
Beaujolais Village (Valfantine AOP)	6,00 €	19,00 €	31,00 €
Chiroubles (Cuvée Emilessence AOC Clos des Noiterons)	7,00 €	24,00 €	35,00 €
Mercurey 1er cru (Château d'Estroyes)			45,00 €
<b>BLANC</b>			
Beaujolais Village (Valfantine AOP)	6,00 €	19,00 €	31,00 €
Saint-Véran (Les Bosquets AOP)	8,00 €	24,00 €	39,00 €
Côtes de Gascogne (Pellehaut IGP)	7,00 €	23,00 €	36,00 €
<b>ROSE</b>			
Côtes de Provence (La Croix du Prieur)			35,00 €
Petit Pont Réserve	5,50 €	16,00 €	
<b>CHAMPAGNE</b>			
Champagne Veuve Pelletier		Bouteille 37,5 cl 26,90 €	Bouteille 75 cl 49,00 €

**PRIX NETS - SERVICE COMPRIS**

## BOISSONS

Jus de fruits 25 cl	4,50 €
Sodas 33 cl	4,50 €

## EAUX

Perrier 50 cl	3,50 €
San Pellegrino 1 L	5,50 €
Evian 1 L	5,50 €

## BIERES

Terre de bière :	
. artisanale blonde	7,50 €
. artisanale blanche	7,50 €
. artisanale ambre	7,50 €
. artisanale rousse	7,50 €
. artisanale sans alcool	7,50 €
Heineken - 25 cl	4,30 €
Monaco	5,00 €
Panaché	5,00 €

## APERITIFS

Apéritif maison 10 cl	6,00 €
Communard / Kir 10 cl	4,50 €
Porto 5 cl	5,00 €
Martini 5 cl	5,00 €
Pastis 2 cl	5,00 €

## BOISSONS CHAUDES

Café	2,30 €
Café long	2,70 €
Double café	3,50 €
Chocolat chaud	4,50 €
Thé - Infusions	4,50 €

**PRIX NETS - SERVICE COMPRIS**

## COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Exotique</b> Ananas, pomme, multifruits, sirop de fraise	9,00 €
<b>Virgin Mojito</b> (selon disponibilité) Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, perrier	9,00 €
<b>Vitaminé</b> Jus d'orange, pamplemousse, ananas, sirop de grenadine	9,00 €

## COCKTAILS AVEC ALCOOL

<b>Aperol Spritz</b>	9,50 €
<b>Mojito</b> (selon disponibilité) Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	11,50 €
<b>Whiskey sour</b> Whisky, citron, sucre de canne	11,50 €
<b>Sex on the beach</b> Vodka, liqueur de framboise, jus d'ananas	11,50 €
<b>Tequila sun rise</b> Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	11,50 €
<b>Gin Fizz</b> Gin, sucre de canne, jus de citron, perrier	11,50 €



**PRIX NETS - SERVICE COMPRIS**