



BB

BRASSERIE
LYONNAISE

• CARTE •

PETITES ASSIETTES CANAILLES

- POUR LANCER LES HOSITITÉS ! -

Fraîcheur

Œufs mayonnaise aux épices & citron confit	VEGÉ.	5,90
Œufs bio de la Basse Cour à Chaponnay		
Organic eggs mayonnaise with spices & preserved lemon		
Gaspacho espagnol Salmorejo	VEGÉ.	6,90
Salmorejo - spanish gazpacho		
Focaccia façon pissaladière		7,50
Focaccia in the style of a Pissaladière		
Aïoli de crudités & œuf dur		8,50
Seasonal raw vegetables with aioli & hard-boiled egg		
Ceviche de poisson aux agrumes		13,50
Fisch-Ceviche mit Zitrusfrüchten		
Éperlans frits de Méditerranée, mayonnaise à l'estragon		9,50
Fried Mediterranean smelts with tarragon mayonnaise		

Lyonnaiseries

Croquettes lyonnaises & cervelle de canut	8,50
Lyonnaise croquettes & cervelle de canut	
(Cervelle de canut is a Lyon specialty made with fromage blanc, chopped herbs, shallots...)	
Gâteau de foies de volaille lyonnais, sauce tomatée	7,50
Lyonnais-style poultry liver terrine with tomato sauce	
Os à moelle gratiné, chapelure aux herbes	15,00
Gratinated marrow bone, herbs breadcrumbs	

&, à partager... ou pas

Planche d'antipasti	(TAILLE XL) 22,50
charcuterie & antipasti à la française	
Charcuterie & french-style antipasti board	

SUR LE POUCE

- VITE FAIT, BIEN FAIT -

Summer fish & chips	16,90
Poisson pané, légumes d'été & sauce estragon	
Summer fish & chips : breaded fish, summer vegetables & tarragon sauce	
SUGGESTION 🍷 : la Piste noire, bière ambrée de la Brasserie des Cimes	
Tartare de veau à l'italienne	16,90
Italian-style veal tartare	
SUGGESTION 🍷 : un verre de gamay du Chai St-Olive	

POISSON

En fonction de l'arrivée - Nous consulter !

Fish suggestions depending on arrivals. Ask us !



NOS LYONNAISERIES

- À LYON, ON NE RIGOLE PAS AVEC LA TRADITION ! -

Andouillette sauce moutarde estragon	+ ACC.	16,90
de la Maison Bobosse		
Well grilled andouillette from Beaujolais, mustard & tarragon sauce		
SUGGESTION 🍷 : un verre de chardonnay du Chai St Olive		
Quenelle de brochet, sauce homardine	+ ACC.	16,90
des Quenelles du Soleil à Lyon		
Pike quenelle & lobster sauce		
SUGGESTION 🍷 : un verre de Saint-Chinian		

NOS VIANDES

- SÉLECTION FRANÇAISE & DE RÉGIONS -

Côte de cochon fermier, sauce tex-mex	+ ACC.	16,90
Farm-raised pork chop with Tex-Mex sauce		
SUGGESTION 🍷 : un verre de Pinot Noir d'Alsace		
Filet de canard & sauce miel-vinaigre	+ ACC.	23,50
Canard de la vallée des Causses		
Duck breast & honey vinegar sauce		
SUGGESTION 🍷 : un verre de bordeaux rouge Le Grand Verdus		
Onglet de bœuf & sauce verte	+ ACC.	19,50
Beef hanger steak with green sauce		
SUGGESTION 🍷 : un verre de Ventoux de James		
Saucisse au couteau grillée, jus au thym	+ ACC.	16,90
Saucisse de la maison Laborie au piment d'Espelette		
Grilled knife-cut sausage & thyme juice		
SUGGESTION 🍷 : et pourquoi pas un Gin tonic ?		

NOS SALADES FRAÎCHEUR

- LÉGÈRES & NATURELLEMENT SAVOUREUSES -

Salade César - l'authentique	16,90
Filet de poulet, salade romaine, sauce césar, œufs dur, anchois & parmesan	
The authentic Caesar Salad : chicken breast, romaine lettuce, Caesar dressing, hard-boiled eggs, anchovies & parmesan	
Salade d'espadon	19,50
Tataki d'espadon, haricots verts, amandes & vinaigrette	
Swordfish salad : swordfish tataki, green beans, almonds & vinaigrette	
Salade gourmande au Saint-Marcellin	16,90
Croustillants de Saint-Marcellin, mesclun, compotée de pommes & noix fraîches	
Gourmet salad with Saint-Marcellin cheese :	
Crispy Saint-Marcellin cheese, mesclun, apple compote & fresh walnuts	

POUR LES GONES

- FOR KIDS -

Saucisse & frites ou Fish & chips + une coupe de glace 12,00
Sausage & fries or Fish & chips + cup of ice cream

DU FROMAGE

- ET DU BON ! -

Saint-Marcellin IGP "table Lyonnaise" 7,90

Saint-Marcellin cheese IGP "Lyonnaise table"

Cervelle de canut 7,90

Cervelle de canut is a Lyon specialty made with fromage blanc, chopped herbs, shallots...

LES DESSERTS

- POUR BIEN FINIR -

Sablé breton ananas vanille

Breton shortbread with pineapple & vanilla

7,90

Île flottante praline rose

Floating island with pink praline

7,90

Crème renversée caramel

Caramel flan

7,90

Baba au rhum arrangé

Thé noir / Baie de timut / Tonka / Piment habanero
Baba with spiced rum (black tea / timut berry / tonka / habanero pepper)

7,90

Salade de fruits de saison, poivre du Sichuan

Seasonal fruit salad, Sichuan pepper

7,90

Dessert tout chocolat

All-chocolate dessert

7,90

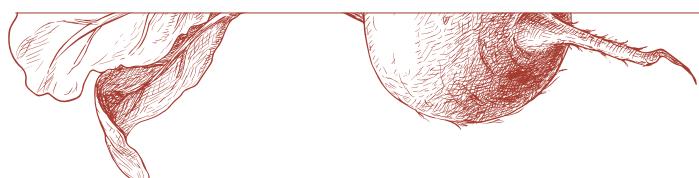
+ ACC. = accompagnement à choisir ci-dessous

UN 2ND ACC. ? : +3,50

Pommes grenailles / Garniture de saison / Salade

side to choose :

Baby potatoes / Seasonal garnish / Salad



BB / BRASSERIE LYONNAISE

Liste des allergènes disponible sur demande - Prix service compris

NOTRE MENU* LYONNAIS

- 32,00 -

ENTRÉES

Gâteau de foies de volaille lyonnais, sauce tomatée

Lyonnais-style poultry liver terrine with tomato sauce

Croquettes lyonnaises & cervelle de canut

Lyonnais croquettes & cervelle de canut

PLATS

Andouillette sauce moutarde estragon · Maison Bobosse + ACC.

Well grilled andouillette from Beaujolais, mustard & tarragon sauce

Quenelle de brochet, sauce homardine + ACC. ⌚ 20 MIN.

des Quenelles du Soleil à Lyon

Pike quenelle & lobster sauce

Salade gourmande au Saint-Marcellin 🥗 VÉGÉ.

Croustillants de St-Marcellin, mesclun, compotée de pommes & noix
Gourmet salad with crispy St-Marcellin cheese, mesclun, apple compote & walnuts

+ ACC. = accompagnement à choisir : UN 2ND ACC. ? : +3,50

Pommes grenailles / Garniture de saison / Salade

+ ACC. = garnish to choose : Baby potatoes / Seasonal garnish / Salad

DESSERTS

Île flottante praline rose

Floating island with pink praline

Baba au rhum arrangé

Thé noir / Baie de timut / Tonka / Piment habanero
Baba with spiced rum (black tea / timut berry / tonka / habanero pepper)

SUPPLÉMENT FROMAGE : + 5,00

Cheese supplement

1/2 Saint-Marcellin IGP "table Lyonnaise"

1/2 Saint-Marcellin cheese IGP "Lyonnaise table"

Cervelle de canut

Lyon specialty made with fromage blanc, chopped herbs, shallots...

*Boisson non comprise

LOCAVORE

À la brasserie, nous avons la volonté de travailler autant que possible avec des acteurs Lyonnais ! Nos dernières collabs : Le Chai St Olive dans le 6^{eme}, les cocktails de Marc Bonneton, la Boulangerie de la Liberté & les Quenelles du Soleil...

A suivre !

NOS FORMULES* · AU DÉJEUNER ·

*du lundi au vendredi
de 12h à 15h*

Entrée + Plat + Dessert 26,50
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21,00

ENTRÉE - 6,50

*l'entrée suggestion du jour
The starter of the day*

PLATS - 14,50

*le plat du jour
The main dish of the day*

*la pêche du moment
The fish of the day*

*la suggestion végé  VÉGÉ.
The vegetarian suggestion of the day*

DESSERTS - 6,50

*les desserts de la carte au choix
To choose in the desserts from the menu*

*café gourmand + 2,00
Gourmet coffee*

** sous réserve des quantités disponibles*

*Boisson non comprise

Bouillon Baratte - 25 rue du bât d'argent - 69001 Lyon

Horaires d'ouvertures :

*ouvert tous les jours de 12:00 à 01:00 - cuisine servie jusqu'à minuit
réservation par téléphone au 04 27 01 24 79*

Possibilité de commander à emporter

WWW.BRASSERIEBOUILLONBARATTE.COM

*retrouvez-nous sur **facebook** & **Instagram***

*Nous pouvons mettre de l'eau potable gracieusement à votre disposition.
Nos propositions s'entendent boisson non comprise, sauf mention particulière.
Ticket de caisse & reçu de carte bancaire sur simple demande.*

Bouillon Baratte accepte les modes de règlement suivants :

Espèces, CB, American Express, tickets restaurant, chèques restaurant, chèques déjeuner, chèques de table & chèques vacances. Bouillon Baratte n'accepte pas les chèques, merci de votre compréhension

Chef de cuisine : Jordan Matteucci

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération