



BRASSERIE
LYONNAISE

· CARTE ·

PETITES ASSIETTES CANAILLES

- POUR LANCER LES HOSTILITÉS ! -

Œuf-mayo à la moutarde & oignons confits 🍴 VÉGÉ. 6,90

Œuf bio de la Basse Cour à Chaponnay

Organic egg mayo with mustard & confit onions

Velouté de potimarron 🍴 VÉGÉ. 7,50

Creamy red kuri squash soup

Rosette lyonnaise 7,50

Haute-Loire - affinage Nicolas Montagnac

Haute-Loire dry sausage

Truite façon gravlax, crème citron 8,50

De truites élevées en Ardèche

Gravlax-style trout, lemon cream - from Ardèche-farmed trout

Poireau vinaigrette traditionnel 🍴 VÉGÉ. 6,90

Traditional leek vinaigrette

Salade Traboule 8,50

Mesclun, lardons fumés, œuf dur & vinaigrette lyonnaise

Mesclun, smoked bacon, hard-boiled egg & Lyonnaise vinaigrette

Terrine de campagne & cornichons 9,50

Country-style pork terrine with pickles

6 Escargots rôtis au beurre persillé ⌚ 15 MIN. 11,50

6 roasted snails with parsley butter

Os à moelle gratiné & fleur de sel ⌚ 15 MIN. 15,00

Gratinated marrow bone & Fleur de Sel

LE POISSON

- DE L'EAU À L'ASSIETTE -

Filet de truite & beurre blanc citronné ** 16,90

Trout fillet & lemon beurre blanc

SUGGESTION 🍷 : un verre de Mâcon



PROGRAMME
FIDÉLITÉ

Découvrez notre programme fidélité & ses avantages toute l'année.

Inscrivez-vous pour en profiter :



NOS LYONNAISERIES

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

Andouillette panée, sauce aux 2 moutardes à l'estragon ** 16,90

de la Maison Bobosse

Breaded andouillette with two-mustard & tarragon sauce

SUGGESTION 🍷 : un verre de chardonnay du Chai St Olive

Quenelle de brochet, sauce homardine ** ⌚ 20 MIN. 16,90

des Quenelles du Soleil à Lyon

Pike quenelle & lobster sauce

SUGGESTION 🍷 : un verre de Crozes-Hermitage

Ravioles du Dauphiné poêlées, potimarron & noisette 🍴 VÉGÉ. 16,90

ravioles de la Mère Maury

Pan-fried Dauphiné ravioles, red kuri squash & hazelnuts

NOS VIANDES

- SÉLECTION FRANCAISE & DE RÉGIONS -

Chou farci & son jus de viande ** 16,90

Viande de porc, saucisse fumé & légumes

Stuffed cabbage & meat jus: pork, smoked sausage & vegetables

SUGGESTION 🍷 : un verre de Languedoc

Confit de canard, sauce aux cèpes ** 16,90

Duck confit with porcini mushroom sauce

La fameuse « saucisse purée » de la Brasserie ** 16,90

Saucisse au couteau & piment d'Espelette de la maison Laborie

The "puree sausage" from Bouillon Baratte : knife-cut sausage with Espelette pepper

SUGGESTION 🍷 : et pourquoi pas un Gin tonic ?

Le traditionnel bœuf carottes ** 16,90

Traditional beef & carrots stew

SUGGESTION 🍷 : un verre de pinot noir

Onglet de bœuf & son beurre maître d'hôtel ** 23,50

Beef hanger steak, maître d'hôtel butter

SUGGESTION 🍷 : un verre de gamay

La côte de bœuf charolaise ⌚ 20 MIN. 75,00 / kg

de 1 kg à 1,5 kg & son assortiment de sauces & garnitures

Charolaise beef prime rib from 1 kg to 1.5 kg, assortment of sauces & garnishes

LA SALADE GOURMANDE

- RUSTIQUE & SIMPLEMENT GÉNÉREUSE -

Salade gourmande au Saint-Marcellin 16,90

Salade, potimarron, champignons, poire, noix & vinaigre

Saint-Marcellin gourmet salad: lettuce, red kuri squash, mushrooms, pear, walnuts & vinegar

SUGGESTION 🍷 : un verre de Loire

Boisson non comprise

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 végété 🌿 **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

Brasserie 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.
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

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