

· CARTE ·



BB

BRASSERIE  
LYONNAISE

*Tous les jours,  
de 17h à 19h !*

· APÉROS ·  
**COCKORICO**

DE LA BRASSERIE

*Happy Hours !  
sur nos  
cocktails & bières*

## · BIÈRES ·

- à la pression -

### BRASSERIE MÉTÉOR

Brasserie Alsacienne indépendante depuis 1640 !  
Elle est le plus ancien site brassicole de France

**Météor Pils** · 5,0°      25cl · 4,00    50cl · 7,90    CHOPE 1L · 15,00  
Le fleuron de la brasserie, légère & finement houblonnée

**Brassin de saison**      25cl · 5,00    50cl · 9,80    CHOPE 1L · 18,00  
Nous consulter

SUPPLÉMENT Picon / sirop · 3cl · 1,00

- en bouteille -

### BRASSERIE DES CIMES

Bières artisanales élaborées à Aix-les-Bains, au cœur des Alpes

**Aiguille Blanche** · 5,0° · Bière Blanche : non filtrée, ronde & épicée · 33cl    6,90

**Piste noire** · 5,9° · Bière Ambrée : brillante, ronde & puissante · 33cl    6,90

**Hors piste** · 6,5° · Bière Blonde : dorée, généreuse, riche en saveurs · 33cl    6,90

## · CIDRES ·

**CIDRE APPIE** · 100% vergers français

33cl · 6,90    75cl · 16,00

**L'Extra brut** · 6,5° · BIO  
Fruité & peu sucré

**Le Poirée** · 4,1°  
Pétillant & rafraîchissant

## · BOISSONS · SANS ALCOOL ·

À DÉCOUVRIR

- TO DISCOVER -

**Mona Craft Soda** · by Appie · BIO · 33cl · 5,90

Cola artisanal ou Pomme pétillante ou Fraise - Framboise

## BOISSONS ARTISANALES & COCKTAILS

- CRAFT DRINKS & COCKTAILS -

**Thé glacé du moment** · 33cl · 4,20

**Diabolo aux fruits rouges** · 33cl · 5,90

**Spritz 0.0** · Sirop de Spritz, eau pétillante & orange · 25cl · 7,50

**Le Berlingot free** · Sirop de Gin, violette, tonic & citron vert · 25cl · 7,50

## JUS DE FRUITS

- FRUIT JUICE -

**Citron pressé** · 25cl · 4,50

**Jus de fruits artisanal** · L'arbre à jus · Rhône-Alpes · 25cl · 4,20

Raisin / Pomme / Tomate

## EAUX

- WATER -

**Eau minérale plate**    50cl · 4,00    100cl · 7,00

**Eau minérale pétillante**    50cl · 4,00    100cl · 7,00

## · APÉRITIFS ·

- de nos régions -

2cl · **LES ANISÉS** · 2cl  
- THE ANISEED -

**Le pastis Lyonnais** · Anis des Gones · Distillerie de Lyon · 45,0°    4,00

**Ricard** · Pastis de Marseille · 45,0°    4,00

**Ricard "Plantes Fraîches"** · frais & savoureux · 45,0°    4,00

**Pastis des Alpes** · Distillerie des Alpes · 45,0°    4,00

**Absinthe Pernod** · Distillerie de Thuir · 68,0°    6,50

4cl · **LES OUBLIÉS** · 4cl  
- THE FORGOTTEN -

**Dubonnet**      6,50    **Lillet blanc · rouge · rosé**    6,50  
Vermouth parisien à base de quinquina    Apéritif bordelais à base de vin moelleux

**Quintinye Vermouth Royal**    6,50    **Melonade Eyguebelle**    6,50  
Apéritif charentais à base de pinneau    Apéritif à base de melon de Cavaillon

**Folle envie**      6,50    **Byrrh**      6,50  
Apéritif charentais, cardamome & citron    Apéritif occitan à base de vin

**Suze**      6,50    Apéritif occitan à base de gentiane

## · COCKTAILS ·

- les cocktails Cockorico 100% français -  
création de Marc Bonneton à Lyon

**Garden Smash** · Gin, cordial d'agrumes & extrait de basilic · 12cl · 10,00

**South Beach** · Rhum, orange, fruits de la passion & gingembre · 20cl · 10,00

**Moscow Mule** · Vodka, cordial de gingembre citronné · 20cl · 10,00

**Sex on the...** · Vodka, jus d'ananas, cranberry, liq. de fruits rouges · 12cl · 10,00

**Le Spritz · à la verse !** · Liqueur d'orange, Prosecco & eau pétillante

LE VERRE 20cl · 10,00    LE PICHET 100cl · 40,00

## · BULLES ·

**AOC Champagne**      COUPE 12cl · 13,00    BOUTEILLE 75cl · 65,00

notre sélection du moment

Champagne de producteur

## · GINS TONICS ·

- des Gins made in France -

accompagnés de Tonic BIO "La French s'il vous plaît"

**G'vine Floraison** · 40°    10,00    **Balea Atlantic Gin** · 40°    12,00  
Cognac · maison Villevert · Gin de raisin    Pays basque · Gin salin & iodé

**Mistral Gin Rosé** · 40°    12,00    **Gin San Roccu** · 43°    12,00  
Forcalquier · Distillerie de Provence    Corse · notes de clémentine & citron

**Gin Balthazar** · 45°    12,00    **Gin Sothis** · 42°    12,00  
Allier · Gin de malt & plantes d'Auvergne    Rhône · Chapoutier · Gin de raisin

**Gin ADN** · 43°    10,00    **Le Gin** · 42°    12,00  
Distillerie du Rhône · fraîcheur & intensité    Calvados · Christian Drouin

**Gin Batch #1** · 43°    10,00    **Gin n°44** · 44°    15,00  
Distillerie de Paris    Gin de pommes à cidre & genièvre

**Gin du Mont Blanc** · 43°    12,00    Grasse · Comte de Grasse  
St-Gervais · notes d'agrumes & génépi    Gin de dégustation d'exception, distillé par des parfumeurs



## MENU - ENFANTS -

· MENU à 12,00 ·

Coquillettes & jambon **ou** Fish & chips + une coupe de glace  
Shell pasta, white ham **or** Fish & chips + cup of icecream

## - FROMAGE -

Saint-Marcellin IGP "table Lyonnaise"  
Saint-Marcellin cheese IGP "Lyonnaise table"  
· 7,50 ·

## - DESSERTS MAISON

· 7,90 ·

Millefeuille vanille & noix de pecan / Vanilla & pecan millefeuille  
·  
Crème brûlée praline rose / Crème brûlée with pink praline  
·  
Flan maison vanille & caramel / Homemade vanilla & caramel flan  
·  
Baba au rhum arrangé / Arranged rum baba  
·  
Chou à la tropezienne insert passion  
Choux pastry with orange tropezienne cream & passion fruit  
·  
Tarte chocolat & caramel (Chocolat Weiss) / Chocolate & caramel tart

## - BOISSONS CHAUDES -

- HOT DRINKS -

### THÉS & INFUSIONS

· 4,00 ·

Des thés d'origine aux mélanges inédits Lyonnais

<b>Earl Grey</b> Thé noir de Ceylan, extraits de citron & de bergamote	<b>Thé vert Nahnah BIO</b> Mariage d'un thé vert de caractère & de menthe
<b>Rootibos des Hespérides BIO</b>	<b>Thé noir à la praline rose</b>

Nos tisanes Détox  
nous demander

### CAFÉ & CHOCOLAT

· CAFÉ ·  
100% ARABICA BIO

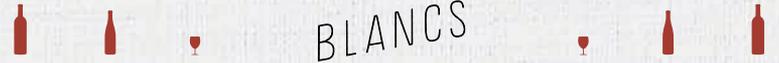
<b>Expresso · Déca.</b>	<b>2,30</b>	<b>French Coffee · 12cl</b>	<b>7,50</b>
<b>Café noisette</b>	<b>2,50</b>	<i>au calvados</i>	
<b>Double café</b>	<b>4,50</b>	<b>Grog au miel · 12cl</b>	<b>6,50</b>
<b>Chocolat Chaud maison</b>	<b>4,50</b>	<b>Pause Café</b>	<b>7,50</b>
<i>Cacao poudre de chez Weiss</i>		<i>Liqueur de café, expresso &amp; vodka</i>	

## NOS - VINS -

sélection de vins  
de copains  
à la verve\*

culture raisonnée  
& respect  
du terroir\*

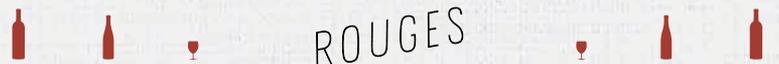
\*Pour plus de  
pépites & grands vins,  
consultez notre carte des vins



### BLANCS

**Le pot de la maison**  
12cl · 4,90 50cl · 17,80

- Loire · Chapeau Melon · VDF Loire · BIO · ♥** 6,30 25,00 34,50  
*Domaine Huchet*  
Assemblage de melon de bourgogne & de sauvignon.  
Un registre floral relevé d'une touche d'exotisme
- Rhône · Chardonnay · VDF · Chai St Olive · Lyon 6<sup>ème</sup>** 6,90 28,00 38,00  
*En collaboration avec la Brasserie*
- Anjou · L'Échappée · BIO** 7,90 31,60 45,00  
*Domaine du Fief Noir*  
Un grand Chenin qui est la pure expression du terroir
- Mâconnais · AOC Mâcon-villages · ♥** 6,90 28,00 38,00  
*Domaine Coteaux des Margots*  
L'expression du chardonnay de Bourgogne. Fleurs blanches, complexité & fruité
- MOELLEUX -
- Sud-Ouest · Chambre d'Amour · VDF Sud-Ouest** 5,90 24,00 33,00  
*Lionel Osmin*  
Assemblage gros manseng - sauvignon.  
Un moelleux aérien et exotique, une vraie gourmandise en bouche



### ROUGES

**Le pot de la maison**  
12cl · 4,90 50cl · 17,80

- Bordeaux · Merlot - Cabernet Sauvignon** 6,30 25,00 34,50  
*Château Le Grand Verdus*  
Gourmandise ! Du bon jus, avis de grand soif !
- Roussillon · Petit Modat'mour · BIO** 6,50 26,50 36,00  
*Domaine Modat · AOC Côtes du Roussillon*  
La cuvée plaisir de la famille, tout en gourmandise et en légèreté !
- Alsace · Pinot Noir · DEMETER · ♥** 7,90 31,60 45,00  
*Domaine Engel*  
Un jus friand & gourmand à découvrir !
- Rhône · Gamay · VDF · Chai St Olive · Lyon 6<sup>ème</sup>** 6,90 28,00 38,00  
*En collaboration avec la Brasserie*



### ROSÉ

- Provence · IGP Méditerranée** 5,90 24,00 33,00  
*Domaine des Diabes*  
Rosé de fruit avec une belle fraîcheur en fin de bouche

*L'information sur les allergènes est disponible  
sur simple demande.  
Veuillez vous adresser à l'équipe.*

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



***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***

***Bouillon Baratte accepte les modes de règlement suivants :***

*Espèces, Cartes bancaires, 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*

***Crédits :***

*design, déco & identité  
Drach P. Claude*

*prix nets / service compris*