

À PARTAGER... OU PAS !

- FOR SHARING... OR NOT -

Fried-chicken maison (250 g), sauce curry 🕒 15 MIN. 12,00

Poulet des Dombes croustillant au cornflakes & maïs
Homemade cornflakes & corn crispy fried-chicken, curry sauce

Stracciatella italienne (250 g) & pesto vert 12,00

Italian stracciatella & green pesto

Planchette d'antipasti / charcuterie de région (TAILLE L) 19,50

Antipasti & regional charcuterie board

Planchette de fromages (TAILLE L) 19,50

Cheese board

PETITES ASSIETTES CANAILLES

- SMALL PLATES -

Œuf-mayo basilic 🌿 VÉGÉ.

œuf bio de la Basse Cour à Chaponnay
Organic basil egg mayo

Gaspacho andalou 🌿 VÉGÉ.

Andalusian gazpacho

Tarte fine méditerranéenne façon Tatin 🌿 VÉGÉ.

Mediterranean-style thin tart Tatin

Salade Traboule

mesclun, lardons fumés, œuf dur & vinaigrette lyonnaise
Mesclun, smoked bacon, hard-boiled egg & Lyonnaise vinaigrette

Accras antillais & sweet chili sauce

Antillean accras & sweet chili sauce

Terrine de campagne de porc fermier de la Maison Laborie

Country-style pork terrine from Maison Laborie

Ceviche de poisson du moment & leche gin-agrumes

Fish ceviche & citrus-gin leche

Escargots rôtis au beurre persillé 🕒 15 MIN.

6 escargots de la maison Valentin en Bourgogne
6 roasted snails from Maison Valentin (Burgundy)
with parsley butter

• **LOGAVORE** •

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^{ème}, les cocktails de Marc Bonneton,
la Boulangerie de la Liberté & les Quenelles du Soleil...

À suivre !

BB

• SUR LE GRILL •
CET ÉTÉ

La fameuse saucisse de la brasserie

notre plat signature, grillé cet été !

The famous sausage from the Brasserie, grilled this summer!

SUGGESTION 🍷 : et pourquoi pas un Gin tonic ?

16,90

Steak de thon à la sicilienne

Sicilian-style tuna steak

SUGGESTION 🍷 : un verre de muscat du Roussillon

Brochette de pluma de cochon mariné, chorizo & poivron

Skewer of marinated pork pluma, chorizo & bell pepper

SUGGESTION 🍷 : un verre de chardonnay du Chai St Olive

Filet de canard de la vallée des Causses

Duck breast from valley of the Causses

SUGGESTION 🍷 : un verre de bordeaux Le Grand Verdus

Côte de veau Tomahawk de 400 à 500 gr.

Tomahawk Veal chop - 400 to 500 gr.

Côte de bœuf charolaise de 1 à 1,5 kg. 🕒 15 MIN.

Beef rib chop - from 1 to 1,5 kg

La brasse de saucisse de Toulouse de 1 kg

Toulouse sausage of 1 kg

16,90

16,90

23,50

75,00 / kg

69,00 / kg

45,00 / kg

SAUCES AU CHOIX - sauce to choose

Chimichurri / À l'échalote / Saint-Marcellin / Curry

Chimichurri sauce / Shallot sauce / Saint-Marcellin cheese sauce / Curry sauce

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX - garnish to choose

Ratatouille / Salade / Frites / Mélange de céréales

Ratatouille / Salad / French fries / Mixed grains

LYONNAISERIES

- LYON SPECIALTIES -

Andouillette beaujolaise, sauce échalote + ACC.

16,90

de la Maison Bobosse

Well grilled andouillette from Beaujolais, shallot sauce

SUGGESTION 🍷 : un verre de chardonnay du Chai St Olive

Quenelle de brochet, sauce Nantua + ACC. 🕒 20 MIN.

16,90

des Quenelles du Soleil à Lyon

Pike quenelle & Nantua sauce

SUGGESTION 🍷 : un verre de Mâcon-villages

+ ACC. = accompagnement à choisir :

Ratatouille / Salade / Frites / Mélange de céréales

side to choose : Ratatouille / Salad / French fries / Mixed grains

SUR LE POUCE

- QUICK & EASY -

Tartare de bœuf "classique", frites & salade

16,90

Beef tartare served with fries & salad

Pita de veau confit au citron, crudités & tzatziki, accompagné de frites & salade

16,90

Pita with lemon confit veal, raw vegetables & tzatziki, fries & salad

NOS SALADES

- SALADS -

Salade César - l'authentique

16,90

Filet de poulet, salade romaine, sauce césar, oeufs dur, anchois & parmesan

The authentic Caesar Salad : chicken breast, romaine lettuce, Caesar dressing, hard-boiled eggs, anchovies & parmesan

Salade de ravioles du Dauphiné

16,90

Ravioles du Dauphiné, mesclun de salade, pesto vert, bleu d'Auvergne, tomates confites

Dauphiné ravioli, mesclun, green pesto, Bleu d'Auvergne cheese, dried tomatoes

Salade méditerranéenne

16,90

Gambas croustillantes, mesclun, tzatziki & légumes grillés

The Mediterranean salad : crispy prawns, mesclun, tzatziki & grilled vegetables

POUR LES GONES

- FOR KIDS -

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

DU FROMAGE

- CHEESE -

Saint-Marcellin IGP "table Lyonnaise"
Saint-Marcellin cheese IGP "Lyonnaise table"

7,90

LES DESSERTS

- DESSERTS -

Millefeuille caramélisé passion - ananas
Passion fruit & pineapple caramelized millefeuille

7,90

Crème brûlée praline rose
Crème brûlée with pink praline

7,90

Flan maison vanille & caramel
Homemade vanilla & caramel flan

7,90

Baba au rhum arrangé
Arranged rum baba

7,90

Salade de fruits maison
Homemade fruit salad

7,90

Pavlova fraise & rhubarbe
Pavlova with strawberry & rhubarb

7,90

Café gourmand (uniquement le midi)
Gourmet coffee (at lunch only)

7,90

• ECOTABLE •

La Brasserie vient de finir son audit  écotable et décroche son 1^{er} macaron !

Ce label valorise une cuisine maison, le respect des saisons, des produits frais, la durabilité des approvisionnements & le bien-être au travail.



NOTRE MENU • LYONNAIS •

- 29,00 -

ENTRÉES

Salade Traboules : mesclun de salade, lardons fumés, œufs durs & vinaigrette lyonnaise
Salad, smoked bacon, hard-boiled eggs, Lyonnaise vinaigrette

Terrine de campagne de porc fermier de la Maison Laborie
Country-style pork terrine from Maison Laborie

PLATS

Salade de ravioles du Dauphiné : ravioles, mesclun de salade, pesto vert, bleu d'Auvergne & tomates confites
Dauphiné ravioli, mesclun, green pesto, Bleu d'Auvergne cheese, dried tomatoes

L'institutionnelle andouillette au four + ACC.
de la Maison Bobosse
Andouillette from Beaujolais

Quenelle de brochet façon cuillère, 20 MIN.
sauce crustacés + ACC.
Pike quenelle, shellfish sauce

+ ACC. = accompagnement à choisir dans la liste :
Ratatouille / Salade / Frites / Mélange céréales
+ ACC. = garnish to choose :
Ratatouille / Salad / French fries / Mixed grains

DESSERTS

Crème brûlée praline rose - Crème brûlée with pink praline

Baba au rhum - Homemade rum baba

SUPPLÉMENT FROMAGE : + 5,00
Cheese supplement

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

FORMULES • AU DÉJEUNER •

du lundi au vendredi
de 12h à 15h

Entrée + Plat + Dessert 24,90
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 19,80

ENTRÉE - 5,90

l'entrée suggestion du jour - demandez-nous !
The starter of the day - ask us !

PLATS - 13,90

le plat du jour - demandez-nous !
The main dish of the day - ask us !

la pêche du moment - demandez-nous !
The fish of the day - ask us !

la suggestion végété  VÉGÉ. - demandez-nous !
The vegetarian suggestion of the day - ask us !

DESSERTS - 5,90

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

café gourmand + 2,00
Gourmet coffee

• HAPPY HOURS ! • • COCKORIGO •

DE LA BRASSERIE

*Happy Hours ! sur nos cocktails & bières,
tous les jours, de 17h à 19h !*

NOS 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° · Blanche non filtrée, ronde & épicée · 33CL 6,90

Piste noire · 5,9° · Ambrée brillante, ronde & puissante · 33CL 6,90

Hors piste · 6,5° · 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

· GINS ·

- des Gins made in France -

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

G'vine Floraison · 40° · Cognac · maison Villevert 8,00

Mistral Gin Rosé · 40° · Forcalquier · dist. de Provence 12,00

Gin Balthazar · 45° · Allier 12,00

Gin ADN · 43° · Distillerie du Rhône 8,00

Gin Batch #1 · 43° · Distillerie de Paris 10,00

Gin du Mont Blanc · 43° · Saint-Gervais 12,00

Balea Atlantic Gin · 40° · Pays basque 12,00

Gin San Roccu · 43° · Corse 12,00

Gin Sothis · 42° · Rhône · Chapoutier 12,00

Le Gin · 42° · Calvados · Christian Drouin 12,00

Gin n°44 · 44° · Grasse · Comte de Grasse 15,00

BB

· HAPPY HOURS ! ·
COCKORICO

DE LA BRASSERIE

*Happy Hours ! sur nos cocktails & bières,
tous les jours, de 17h à 19h !*

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

Limonade maison · 33CL · 5,90

Orgeat Fizz free · Sirop d'orgeat, jus de citron, eau gaz. · 25CL · 7,50

Spritz O.O · Sirop de Spritz, eau pétillante & orange · 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

Jus de saison / 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

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 · Vermouth parisien à base de quinquina 6,50

Quintinye Vermouth Royal · Apéritif charentais à base de pineau 6,50

Suze · Apéritif occitan à base de gentiane 6,50

Lillet blanc · rouge · rosé · Apéritif bordelais à base de vin moelleux 6,50

Melonade Eyguebelle · Apéritif à base de melon de Cavaillon 6,50

Byrrh · Apéritif occitan à base de vin 6,50

· COCKTAILS ·

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

Garden Smash · 12CL 10,00

Gin, cordial d'agrumes & extrait de basilic

South Beach · 20CL 10,00

Rhum, orange, fruits de la passion & gingembre

Moscow Mule · 20CL 10,00

Vodka, cordial de gingembre citronné

Pornstar Martini · 12CL 10,00

Vodka, jus d'ananas, cranberry, liq. de fruits rouges

LE SPRITZ

- servi à la verse ! -

Liqueur d'orange, Prosecco & eau pétillante

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

BULLES

Champagne · AOC · notre sélection du moment

LA COUPE 12CL · 13,00 LA BOUTEILLE 75CL · 65,00

