



BRASSERIE
LYONNAISE

- CARTE -

À PARTAGER... OU PAS !

- FOR SHARING... OR NOT -

Accras antillais & sweet chili sauce 9,50
Antillean fritters & sweet chili sauce

Croquettes lyonnaises & cervelle de canut 8,50
Lyonnais croquettes & cervelle de canut
(Cervelle de canut is a Lyon specialty made with fromage blanc, chopped herbs, shallots...)

Planchette canaille (TAILLE XL) 22,50
charcuterie & antipasti à la française
Charcuterie & french-style antipasti board

PETITES ASSIETTES CANAILLES

- POUR LANCER LES HOSITILITÉS ! -

Œuf mimosa au piment d'Espelette & cresson 🌿 VÉGÉ. 5,90

Œuf bio de la Basse Cour à Chaponnay
Organic mimosa egg with Espelette pepper & watercress

Velouté de légumes racines rôtis & noisettes 🌿 VÉGÉ. 6,90

Roasted root vegetable & hazelnut velouté

Gravlax de saumon au citron, yaourt & grenade fraîche 8,50

Salmon gravlax with lemon, yogurt & fresh pomegranate

Salade Traboule 7,90

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

Terrine de cochon maison à la cuillère 9,50

Homemade pork terrine by the spoon

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

XL gratinated marrow bone, mushroom breadcrumbs & Fleur de Sel

6 Escargots rôtis au beurre persillé ⌚ 15 MIN. 13,50

Escargots de la maison Valentin
6 roasted snails from Maison Valentin (Burgundy) with parsley butter

SUR LE POUCE

- VITE FAIT, BIEN FAIT -

Fish & chips au paprika, sauce à l'anglaise 16,90

Fish & chips with paprika, English sauce

SUGGESTION 🍷 : *la Piste noire, bière ambrée de la Brasserie des Cimes*

Notre salade gourmande de saison 🌿 VÉGÉ. 16,90

Endives, bleu d'Auvergne, poires caramélisées & noix
Our gourmet seasonal salad :

endives, Bleu d'Auvergne (blue cheese), caramelized pears & walnuts

SUGGESTION 🍷 : *un verre de Chapeau Melon de Loire*

Proposition de poisson en fonction de l'arrivage

Nous consulter !

Fish suggestions depending on arrivals. Ask us !



NOS LYONNAISERIES

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

Andouillette sauce beaujolaise + ACC. 16,90
de la Maison Bobosse

Well grilled andouillette from Beaujolais & Beaujolais sauce

SUGGESTION 🍷 : *un verre de chardonnay du Chai St Olive*

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

des Quenelles du Soleil à Lyon

Pike quenelle & lobster sauce

SUGGESTION 🍷 : *un verre de Saint-Chinian*

Cuisses de grenouilles en persillade + ACC. 26,50

Frogs' legs with parsley

SUGGESTION 🍷 : *un verre de Crozes-Hermitage*

NOS VIANDES

- SÉLECTION FRANÇAISE & DE RÉGIONS -

Coquelet au vinaigre à la Lyonnaise + ACC. 16,90

Cockerel in vinegar, Lyonnaise style

SUGGESTION 🍷 : *un verre de Pinot Noir*

Filet de canard, sauce au poivre & tour de moulin + ACC. 23,50

Canard de la vallée des Causses

Duck breast, pepper sauce & pepper mill twist

SUGGESTION 🍷 : *un verre de bordeaux rouge Le Grand Verdus*

Bavette d'Aloyau (250g), sauce Saint-Marcellin + ACC. 23,50

Beef flank steak, Saint-Marcellin cheese sauce

SUGGESTION 🍷 : *un verre de gamay du Chai St Olive*

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

SPÉCIALITÉS BB

- RÉGRESSIVES & SAVOUREUSES "COMME CHEZ MAMIE" -

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

Saucisse moutardée au couteau de la maison Laborie

& jus de viande pourpre

The "puree sausage" from Bouillon Baratte : knife-cut mustard sausage & meat juice

SUGGESTION 🍷 : *et pourquoi pas un Gin tonic ?*

Gratin de ravioles du Dauphiné 16,90

Béchamel, fondue de poireaux & lard fumé

Gratin of Dauphiné ravioles with béchamel sauce, leek fondue & smoked bacon

Bœuf carottes à l'ancienne, sauce vigneronne épicée + ACC. 16,90

Paleron de bœuf, carottes confites & oignons

Beef shoulder with spicy wine sauce, candied carrots & onions

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 -

Millefeuille caramélisé aux agrumes 7,90
Caramelized citrus millefeuille

Crème brûlée praline rose 7,90
Crème brûlée with pink praline

Riz au lait praliné & sarrasin grillé 7,90
Praline rice pudding & toasted buckwheat

Baba au rhum arrangé 7,90
Thé noir / Baie de timut / Tonka / Piment habanero
Baba with spiced rum (black tea / timut berry / tonka / habanero pepper)

Chou Paris-Brest 7,90
Paris-Brest pastry

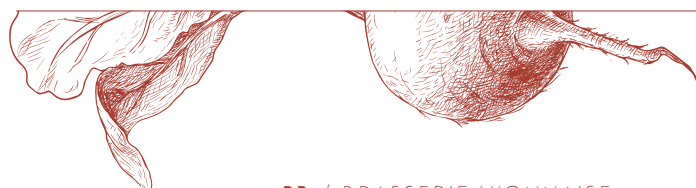
Mousse chocolat façon Forêt Noire 7,90
Chocolate mousse like a Forêt Noire cake

+ ACC. = accompagnement à choisir ci-dessous

Purée maison / Garniture de saison / Salade
side to choose :

Homemade mashed potatoes / Seasonal garnish / Salad

UN 2ND ACC. ? : +3,50



BB / BRASSERIE LYONNAISE

Liste des allergènes disponible sur demande - Prix service compris

NOTRE MENU* LYONNAIS

- 31,00 -

ENTRÉES

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

Terrine de cochon maison à la cuillère
Homemade pork terrine by the spoon

PLATS

Notre salade gourmande de saison 🌿 VÉGÉ.
Endives, bleu d'Auvergne, poires caramélisées & noix
Our gourmet salad : endives, Bleu d'Auvergne, caramelized pears & walnuts

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

Quenelle de brochet façon cuillère, sauce homardine + ACC. ⌚ 20 MIN.
Pike quenelle & lobster sauce

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

Purée maison / Garniture de saison / Salade

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

DESSERTS

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

À 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 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

* 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