



BRASSERIE  
LYONNAISE

**- CARTE -**

## PETITES ASSIETTES CANAILLES

- POUR LANCER LES HOSTILITÉS ! -

<b>Œuf-mayo à la tomate séchée &amp; olives noires</b> 🌿 VÉGÉ.	5,90
<i>Œuf bio de la Basse Cour à Chaponnay</i> <i>Organic mimosa egg with dried tomato &amp; black olives</i>	
<b>Velouté de courgette &amp; chèvre frais</b> 🌿 VÉGÉ.	6,90
<i>Zucchini velouté with fresh goat's cheese</i>	
<b>Rosette lyonnaise</b>	7,50
<i>Haute-Loire - affinage Nicolas Montagnac</i> <i>Haute-Loire dry sausage</i>	
<b>Cocktail de crevettes</b>	8,50
<i>Prawn cocktail</i>	
<b>Frites de polenta aux herbes &amp; aioli</b> 🌿 VÉGÉ.	8,50
<i>Polenta fries with herbs &amp; aioli sauce</i>	
<b>Salade Traboule</b>	8,50
<i>Mesclun, lardons fumés, œuf dur &amp; vinaigrette lyonnaise</i> <i>Mesclun, smoked bacon, hard-boiled egg &amp; Lyonnaise vinaigrette</i>	
<b>Terrine de la Maison Laborie &amp; cornichons</b>	9,50
<i>Pork terrine from Maison Laborie with pickles</i>	
<b>6 Escargots rôtis au beurre persillé</b> ⌚ 15 MIN.	11,50
<i>6 roasted snails with parsley butter</i>	

## FRAÎCHEURS

- DU JARDIN AU GRAND BLEU -

<b>Tomates farcies véggie</b> 🌿 VÉGÉ.	16,90
<i>Tomate rôtie, minestrone de légumes &amp; sauce provençale</i> <i>Roasted tomato with vegetable minestrone &amp; Provençal sauce</i>	
<b>Pavé d'espadon, vierge provençale</b>	16,90
<i>Swordfish steak with Provençal sauce vierge</i>	
<b>SUGGESTION 🍷 : un verre de blanc de Loire ?</b>	
<b>Salade niçoise</b>	16,90
<i>Thon, œuf dur, olives noires &amp; légumes du soleil</i> <i>Niçoise salad: tuna, hard-boiled egg, black olives &amp; Mediterranean vegetables</i>	



## NOS LYONNAISERIES

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

<b>Andouillette panée, sauce aux 2 moutardes à l'estragon</b>	16,90
<i>de la Maison Bobosse</i> <i>Breaded andouillette with two-mustard &amp; tarragon sauce</i>	
<b>SUGGESTION 🍷 : un verre de Beaujolais</b>	
<b>Quenelle de brochet, sauce homardine</b> ⌚ 20 MIN.	16,90
<i>Quenelle Lyonnaise Desmaris</i> <i>Pike quenelle &amp; lobster sauce</i>	
<b>SUGGESTION 🍷 : un verre de Bourgogne Chardonnay</b>	

## NOS VIANDES

- SÉLECTION FRANÇAISE & DE RÉGIONS -

<b>Porchetta aux herbes &amp; son jus</b>	16,90
<i>Porc d'Auvergne</i> <i>Herb porchetta with its jus</i>	
<b>SUGGESTION 🍷 : un verre de Pinot Noir</b>	
<b>Confit de canard, sauce au poivre vert</b>	16,90
<i>Duck confit with green peppercorn sauce</i>	
<b>SUGGESTION 🍷 : un verre de bordeaux rouge Le Grand Verdus</b>	
<b>Saucisse purée</b>	16,90
<i>Saucisse au couteau &amp; piment d'Espelette de la maison Laborie</i> <i>Puree &amp; sausage : knife-cut sausage with Espelette pepper</i>	
<b>SUGGESTION 🍷 : et pourquoi pas un Gin tonic ?</b>	
<b>Tartare de bœuf &amp; frites</b>	16,90
<i>Classical beef tartare &amp; fries</i>	
<b>SUGGESTION 🍷 : pourquoi pas un rosé de Provence ?</b>	
<b>Onglet de bœuf, sauce verte</b>	23,50
<i>Beef hanger steak with green sauce</i>	
<b>SUGGESTION 🍷 : un verre de Ventoux</b>	
<b>La côte de bœuf charolaise de 1 kg à 1,5 kg &amp; son assortiment de sauces &amp; garnitures</b> ⌚ 20 MIN.	75,00 / kg
<i>Charolaise beef prime rib from 1 kg to 1.5 kg, assortment of sauces &amp; garnishes</i>	

UN ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE ? : +3,50

*Garniture de saison / Salade*  
*Additional side ? : Seasonal garnish / Salad*

BB / BRASSERIE LYONNAISE

Liste des allergènes disponible sur demande - Prix service compris

## POUR LES GONES

- FOR KIDS -

**Saucisse & frites + coupe de glace** 12,00

Sausage & fries + cup of ice cream

ou

**Poisson pané & frites + coupe de glace** 12,00

Breaded fish & fries + 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 noisettes** 7,90

Caramelized hazelnut millefeuille

**Crème brûlée praline rose** 7,90

Crème brûlée with pink praline

**Mousse vanille & fraises au sucre** 7,90

Vanilla mousse with sugared strawberries

**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)

**3 boules de glaces & sorbets + topping** 7,90

Des Glaces de Célestine - artisan glacier

3 scoops of artisanal ice cream & sorbet + topping

**Fondant au chocolat noir de la Maison Weiss** 7,90

Dark chocolate fondant from Maison Weiss

## NOTRE MENU\* LYONNAIS

- 32,00 -

### ENTRÉES

**Salade Traboules** : mesclun de salade, lardons fumés, œufs durs & vinaigrette lyonnaise

Salad, smoked bacon, hard-boiled eggs, Lyonnaise vinaigrette

**Terrine de la Brasserie & cornichons**

Pork terrine from the Brasserie with pickles

### PLATS

**Andouillette panée, sauce aux deux moutardes à l'estragon & purée maison**

Andouillette de la Maison Bobosse

Breaded andouillette with two-mustard & tarragon sauce, homemade mashed potatoes

**Quenelle de brochet, sauce homardine** ⌚ 20 MIN.  
& purée maison

Quenelle Lyonnaise Desmaris

Pike quenelle, lobster sauce & homemade mashed potatoes

**UN ACCOMPAGNEMENT COMPLÉMENTAIRE ? : +3,50**

Garniture de saison / Salade

Additional side ? : 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...

## LOCAVORE

À la brasserie, nous avons la volonté de travailler autant que possible avec des acteurs de la Région ! Nos dernières collabs : Praline & rosette, les cocktails de Marc Bonneton, la Boulangerie des roches, les Quenelles Desmaris, la Maison Bobosse, la Maison Laborie, Chocolat Weiss...

# 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

**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