

BOUCHON LYONNAIS



**RESTAURANT OUVERT
7 JOURS SUR 7**

MENU LYONNAIS

18,50 €

Salade lyonnaise (frisée, lardons, croûtons, œuf poché)

Lyonnaise salad (curly salade, bacon, croutons, poached egg)

Ou / Or

Saladier lyonnais (lentilles à l'échalote, museau de bœuf, pied de veau, sauce rémoulade)

Lyons salad bowl with lentils, shallots, brawn, cuckoopint, remoulade sauce

Ou / Or

Œuf meurette

Meurette egg with wine sauce

Gratin d'andouillette du "Père Fillion" au St Marcellin de la « Mère Richard », pommes vapeur

Andouillette in gratin with St Marcellin (cheese), steamed potatoes

Ou / Or

Saucisson chaud pistaché (Chicago), lentilles confites au vin rouge (sup. 3.00 €)

Warm sausage with pistachio (Chicago), lentils confit with red wine

Ou / Or

Araignée de porc à la pointe d'ail, pommes sautées

Pork with garlic butter served with fried potatoes

Fromage blanc à la crème ou Cervelle de Canut

Fresh white cheese with cream or white cheese with garlic and herbs

Ou / Or

Desserts maison

Homemade desserts

Prix Nets



Cuisine entièrement "faite Maison"

La liste des allergènes est à votre disposition à la caisse

09 Rue des Marronniers – 69002 LYON – Tél : 04 72 41 93 31 – Fax : 04 78 37 79 18
Site Internet : <https://aux3cochons.fr>



MENU "DU PERE FILLION"
25,50 €

Gâteau de foies de volaille, sauce écrevisses

Chicken liver cake, crayfish sauce

Ou / Or

Salade de chèvre chaud pané, aux noix

Warm breaded goat cheese salad with walnuts

Ou / Or

Véritables ravioles de Royan à la crème de Saint Marcelin

Real Royan ravioles (stuffed with herbs and cheese) with Saint-Marcelin Cream

Quenelle de brochet artisanale "Pascal Bonhomme", sauce homardine, Riz basmati (sup. 2.00 €)

Artisanal pike quenelle with lobster sauce, Basmati rice (sup. 2.00 €)

Ou / Or

Bavette à la pointe d'ail, crêpe maison

Flank steak with a tip of garlic, lyonnaise hash brown

Ou / Or

Spécialité Maison / House specialty

Croustillant de pied de porc aux champignons, sauce au vin rouge, Purée maison

Crispy pig's feet with mushrooms, red wine sauce, with Homemade mashed potatoes

Ou / Or

PLAT VEGETARIEN / VEGETARIAN DISH :

Gratin de ravioles crème de St Marcelin

Ravioles (stuffed with herbs and cheese) in gratin with St Marcelin cream (cheese)

1/2 St Marcellin de la Mère Richard *Ou* Cervelle de Canut *Ou* Fromage blanc à la crème

1/2 St Marcellin *Or* white cheese with garlic and herbs *Or* white cheese with cream

Ou / Or

Dessert au choix

Choice of desserts

Prix Nets

La liste des allergènes est à votre disposition à la caisse et se trouve en début de carte



Cuisine entièrement "faite Maison"

BOUCHON LYONNAIS



**RESTAURANT OUVERT
7 JOURS SUR 7**

MENU GOURMET
35,50 €

Foie gras fait maison
Homemade foie gras

Grenouilles comme en Dombes
Frog cooked as in Dombes

1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard ou Fromage blanc à la crème
½ Saint Marcellin of La Mère Richard or fresh white cheese with cream
Ou / Or
Dessert au choix
Choice of dessert

Prix Nets



Cuisine entièrement "faite Maison"

La liste des allergènes est à votre disposition à la caisse et se trouve en début de carte