

Chers Clients,

Au Bouchon des Halles, on travaille des produits frais toute l'année, issus de circuits courts le plus souvent possible.

Nous nous efforçons de tout produire sur place, afin de vous satisfaire tout au long de l'année avec notre cuisine, inspirée des Bouchons Lyonnais.

Merci à nos collaborateurs et nos fournisseurs, sans qui, rien ne serait possible.

Audrey et David Lardy, Maître Restaurateur depuis 2017.

-Viandes d'Origine UE

-Prix nets et service Compris 12%

L'Hebdo

(Uniquement en semaine midi et soir)

Entrée, Plat, Dessert 20€

Entrée, Plat, ou Plat, Dessert 17€

L'Entrée du Jour

L'Œuf Mayo

.....

Le Plat du Jour

La Quenelle de Brochet à la Sauce Tomate et son Riz

.....

Dessert du Jour

Faisselle de Fromage Blanc

Le Menu du Bouchon *(A composer dans notre carte)*

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert 36€

Entrée, Plat, Fromage et Dessert 41€

Nos Entrées à la Carte

La Salade Lyonnaise du Bouchon 15€

(Œuf parfait, Salade Verte, Lardons, Croûtons)

Le Saumon Gravlax et Salade Croquante 15€

La Tomate Mozza et Jambon Cru 15€

Le Tartare d'Avocat et Crevettes 15€

La Salade Niçoise 15€

(Salade Verte, Anchois, Tomate, Poivrons, Thon, Œuf Dur, Oignon Rouge, Olives Noires)

Nos Plats Chauds à la Carte

Les 2 Quenelles de Brochet, Sauce Crémeuse à la Tomate 19€

(Classique de la cuisine lyonnaise 20 minutes de cuisson)

La Lotte, en Aïoli, Carotte et Pomme de Terre 23€

L'Andouillette Grillée et Sauce Dijonnaise 19€

(Classique de la cuisine lyonnaise 15 minutes de cuisson)

La Tête de Veau et Sauce Gribiche 19€

Le Tartare de Bœuf au Couteau 26€

L'Entrecôte Poêlée, Sauce au Poivre 300gr environ 29€

(Supplément de 5€ au menu)

Les Ris de Veau, Sauce Forestière 29€

(Supplément de 5€ au menu)

Nos Fromages

L'Assortiment de Fromages Secs des Halles	9€
La Cerveille des Canuts	6€
La Faisselle de Fromage Blanc <i>(Crème ou Sucre ou Sel et Poivre)</i>	5€

Nos Desserts Maison

La Tarte Tatin et Crème Epaisse	9€
La Pavlova aux Fruits Frais	9€
La Mousse aux 2 Chocolats Eclats de Fruits Secs	9€
La Panna Cotta et Coulis de Fruits Rouges	9€
La Profiterole du Bouchon	9€
Le Café ou Thé Gourmand	9€



Nos Assiettes à Partager ou Pas

L'Assiette de Frites Maison **6€**

La Planche de Charcuteries des Halles **18€**

(Jambon Cru de Capelin et Saucisson, Terrine Maison)

La Planche de Charcuteries et Fromages **24€**

(Jambon Cru de Capelin et Saucisson, Terrine Maison, Fromages des Halles)

La Planche de La Mer **25€**

(6 Crevettes roses décortiquées, Onctueux de Thon, Saumon Gravlax, Mayonnaise Maison)

La Planche du Bouchon **35€**

(Croque-Monsieur, Fromage Fondu, Saumon Gravlax, Terrine Maison, des changements sont possibles suivant les arrivages, pensez à nous demander)

	Les 6	Les 12
Les Huîtres Fines de Claire n°3	16€	30€
Les Huîtres Spéciales Gillardeau n°3	23€	45€

Toutes nos huîtres sont servies avec : vinaigre aux échalotes, beurre, citron jaune et pain toasté.

Le Menu des Enfants (jusqu'à 12 ans) **14€**

Poisson Meunière ou Steak Haché Minute, 2 boules de Glaces Maison