



BRASSERIE
LYONNAISE

- CARTE -

À PARTAGER... OU PAS !

- FOR SHARING... OR NOT -

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

Fried-chicken (250 g) aux épices & satay ⌚ 15 MIN. 12,50
Poulet des Dombes croustillant
Crispy fried-chicken with spices & satay

La brasse d'1 kg de saucisse au couteau ! 45,00
De la Maison Laborie
Big sausage of 1 kg, from Maison Laborie

Planchette canaille (TAILLE L) 19,50
charcuterie & antipasti à la française
Charcuterie & french-style antipasti board

Planchette de fromages (TAILLE L) 19,50
Cheese board

PETITES ASSIETTES CANAILLES

- POUR LANCER LES HOSITILITÉS ! -

Œuf-mayo champignons · œuf bio de la Basse Cour à Chaponnay 🌿 VÉGÉ. 5,90
Organic egg mayo with mushrooms

Velouté de patate douce coco & curry 🌿 VÉGÉ. 6,90
Sweet potato velouté, with coconut & curry

Gravlax de saumon au citron, yaourt & grenade fraîche 7,90
Salmon gravlax with lemon, yogurt & fresh pomegranate

Salade Traboule · mesclun, lardons fumés, œuf dur & vinaigrette lyonnaise 7,90
Mesclun, smoked bacon, hard-boiled egg & Lyonnaise vinaigrette

Terrine de campagne de porc fermier · de la Maison Laborie 9,50
Country-style pork terrine from Maison Laborie

Os à moelle gratiné & fleur de sel ⌚ 15 MIN. 13,50
Gratinated marrow bone & Fleur de Sel

6 Escargots rôtis au beurre persillé · de la maison Valentin ⌚ 15 MIN. 13,50
6 roasted snails from Maison Valentin (Burgundy) with parsley butter

NOS VIANDES

- SÉLECTION FRANÇAISE & DE RÉGIONS -

L'ultimate Pork Belly ! + ACC. 16,90
Poitrine de porc fermier croustillante, marinée au miel & moutarde
Crispy farm-raised pork belly, marinated in honey & mustard

SUGGESTION 🍷 : un verre de Pinot Noir d'Alsace

Filet de canard, sauce aux coings + ACC. 23,50
Canard de la vallée des Causses
Duck breast & quince sauce

SUGGESTION 🍷 : un verre de bordeaux rouge Le Grand Verdus

Bavette d'Aloyau (250 g), 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

SUR LE POUCE

- VITE FAIT, BIEN FAIT -

Fish & chips au balsamique & paprika, sauce tartare 16,90
Balsamic & paprika fish & chips, tartar sauce

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

Le croc veggie, frites & salades 🌿 VÉGÉ. 16,90
Butternut rôti, cheddar, épinards frais & pickles d'oignons
The veggie croc, fries & salad : roasted butternut, cheddar, fresh spinach & pickled onions

SUGGESTION 🍷 : un verre de Chapeau Melon de Loire

SPÉCIALITÉS BB

- RÉGRESSIVES & SAVOUREUSES "COMME CHEZ MAMIE" -

La fameuse « saucisse purée » de la Brasserie 16,90
Saucisse au couteau de la Maison Laborie
The "puree sausage" from Bouillon Baratte

SUGGESTION 🍷 : et pourquoi pas un Gin tonic ?

Les cheesy coquillettes du BB 16,90
Coquillettes, lard fumé, crème fromagère & champignons
Shell pasta, smoked bacon, creamy cheese sauce & mushrooms

Le bœuf carottes à l'ancienne + ACC. 16,90
Paleron de bœuf sauce vigneronne, carottes confites & oignons
Beef shoulder with wine sauce, candied carrots & onions

LE POISSON DU MOMENT

- LA SÉLECTION DE LA PÊCHE FRAÎCHE -

Poisson selon l'arrivage & garniture de saison · nous consulter ! 21,50
Fish of the day & seasonal garnish. Ask us !

· 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.



+ 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

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

NOS LYONNAISERIES

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

Andouillette beaujolaise, sauce échalotes + 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*

Salade de ravioles du Dauphiné 16,90

Ravioles du Dauphiné, roquette, bleu d'Auvergne & noix fraîches

Dauphiné ravioli, aragula, Bleu d'Auvergne cheese & fresh walnuts

+ ACC. = accompagnement à choisir ci-dessous **UN 2ND ACC. ? : +3,50**

Purée maison / Garniture de saison / Salade

side to choose : Homemade mashed potatoes / Seasonal garnish / Salad

DU FROMAGE

- ET DU BON ! -

Saint-Marcellin IGP "table Lyonnaise" 7,50

Saint-Marcellin cheese IGP "Lyonnaise table"

LES DESSERTS

- MAISON -

Millefeuille caramélisé façon tatin 7,90

Tatin style caramelized millefeuille

Crème brûlée praline rose 7,90

Crème brûlée with pink praline

Flan pâtissier & coulis de fruits rouges 7,90

Pastry flan & red fruit coulis

Baba au rhum arrangé maison 7,90

Cannelle / Hibiscus / Badiane / Tonka

Baba with spiced rum (cinnamon / hibiscus / star anise / tonka bean)

Chou Paris-Brest 7,90

Paris-Brest pastry

Mousse chocolat & crème de marrons 7,90

Chocolate & chestnut cream mousse

NOTRE MENU LYONNAIS

- 31,00 -

ENTRÉES

*Salade Traboule : 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 du Dauphiné, roquette, bleu d'Auvergne & noix fraîches

Dauphiné ravioli, aragula, Bleu d'Auvergne cheese & fresh walnuts

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 : **UN 2ND ACC. ? : +3,50**

Purée maison / Garniture de saison / Salade

+ ACC. = garnish to choose :

Homemade mashed potatoes / Seasonal garnish / Salad

DESSERTS

Crème brûlée praline rose

Crème brûlée with pink praline

Baba au rhum arrangé maison

Cannelle / Hibiscus / Badiane / Tonka

Baba with spiced rum (cinnamon / hibiscus / star anise / tonka bean)

SUPPLÉMENT FROMAGE : + 5,00

Cheese supplement

1/2 Saint-Marcellin IGP "table Lyonnaise"

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

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 - demandez-nous !
The starter of the day - ask us !

PLATS - 14,50

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 - 6,50

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

café gourmand + 2,00
Gourmet coffee

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
réservez par téléphone au 04 27 01 24 79

Possibilité de commander à emporter

WWW.BRASSERIEBOUILLONBARATTE.COM

*retrouvez-nous sur **facebook** & **Instagram***

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