

# LES FINES GUEULES

BOUCHON LYONNAIS

## A PARTAGER

### Pour Commencer : A grignoter et à partager

- |  |     |
|--|-----|
| - Terrine de Foie gras Maison à partager (60gr) (●)                            | 19. |
| Foie gras d'Auvergne domaine de Limagne  |     |
| ● Assiette de Rosette et Jésus Lyonnais (100g) ●                               | 15. |
| Charcutier : Saucisson Moiroud (38) (Local dry sausages)                       |     |
| - Escargots de Bourgogne au beurre persillé maison (12) ●●                     | 18. |
| Traditional Burgundy snails, garlic and parsley butter                         |     |
| ● Cervelle des Canuts à partager ●●  | 7.  |
| Local cottage cheese with herbs, shallots, salt, pepper, olive oil and vinegar |     |

### POTS DE VIN ET VERRES DE VIN

Pot 46 cl      1/4 23cl Verre 12 cl

#### Pot de Vin Rouge (Red Wine) et Verre de vin (Grenache Syrah)

- |                                     |     |    |     |
|-------------------------------------|-----|----|-----|
| ● A.O.P Grignan les Adhémar H. BOUR | 18. | 12 | 6.5 |
|-------------------------------------|-----|----|-----|

#### Pot de Vin Blanc (White Wine) et Verre de vin (Vermentino, Roussane & Viognier)

- |                                      |     |    |     |
|--------------------------------------|-----|----|-----|
| ● I.G.P Méditerranée Domaine H. BOUR | 18. | 12 | 6.5 |
|--------------------------------------|-----|----|-----|

#### Pot de Vin Rosé (Rosé Wine) et Verre de vin (Grenache Cinsault)

- |                                     |     |    |     |
|-------------------------------------|-----|----|-----|
| ● A.O.P Grignan les Adhémar H. BOUR | 18. | 12 | 6.5 |
|-------------------------------------|-----|----|-----|

- |  |     |
|--|-----|
| ● Verre de Coteaux du Layon (Moelleux) (12cl)                    | 9.0 |
| ● Verre de Vin rouge (12cl) <u>Suggestion du Moment</u>          | 7.5 |
| ● Verre de Vin blanc (12cl)      Bourgogne AOC Jadot             | 8.3 |
| ● Verre de Vin rouge (12cl)      Crozes Hermitage AOC Chapoutier | 8.3 |
| ● Verre de Vin rosé (12cl)      Côtes de Provence AOC « By OTT » | 8.3 |



Liste des allergènes sur demande  
Allergens list on request  
[www.fines-gueules.fr](http://www.fines-gueules.fr)

# LES FINES GUEULES

BOUCHON LYONNAIS

## Menu BOUCHON : 36 euros

Entrée/Plat/Fromage ou dessert (Pour 1 personne !)  
(Starter/main course/cheese or dessert) (1 per person)

- Œufs frais pochés en « Meurette » (★)

Poached eggs, red wine reduction, spring onions, thinly sliced bacon

- Salade Lyonnaise en saladier

Poached egg on a bed of baby greens croutons thinly sliced bacon

- Escargots de Bourgogne au beurre persillé maison (Sup +2,5€) (★★)

Traditional Burgundy snails, garlic and parsley butter

- Fine terrine maison de foies de volaille vinaigrette à l'ancienne (★)

Homemade chicken liver and pork terrine, mixed baby greens

- Terrine de queue de bœuf maison et mesclun (★★)

Homemade oxtail beef terrine on a bed of mixed baby greens

\*\*\*

- Andouillette Lyonnaise de Veau sauce à la graine de Moutarde (★★)

Local veal sausage (chitterling) speciality boiled potatoes and mustard sauce

- Quenelle de Brochet artisanale bisque de crustacés maison (★★)

Pike fish soufflé, home made bisque crab sauce

- Cassolette de tripes de bœuf à la tomate & aux aromates (★★)

Beef tripe cassolette cooked with carrots tomatoes white wine and garlic

- Pieds de cochon patiemment désossés panés

Breaded pig's trotter loaf, mushrooms, fresh herbs

- Gratin de raviolis de Romans «Mère Maury» crème au Noilly Prat

Mini-ravioli gratin, cheese topped, with a creamy sauce (★★)

\*\*\*

- Fromages ou Dessert au choix

Cheese or Dessert

(<sup>1</sup>)Fromage au choix en supplément dans le menu + 5 euros

(A partir de 21H15 et 13H15 le dessert : Moelleux au chocolat doit être commander en début de repas)

(From 9:15 p.m. and 1:15 p.m. Chocolate fondant to order at the start of the meal)

Page 5



Liste des allergènes sur demande  
Allergens list on request  
[www.fines-gueules.fr](http://www.fines-gueules.fr)

# LES FINES GUEULES

BOUCHON LYONNAIS



« Tout le mOnde peuvent pas être de Lyon, il en faut ben d'un peu partout »: Plaisante Sagesse Lyonnaise

#### Alors un Petit Lexique pour les étrangers s'impose:

**Abader (s')**: S'ensauver, décaniller, prendre la poudre d'escampette. **Acque** : Avec. **Acuchonner** : Mettre en cuchon, amonceler. **Agraper** : Saisir, prendre, attraper. **Agriable** : adj. Agréable. **Alcoolite** : Acolyte. **Apincher** : Regarder, guetter, épier. **Argents** : Les mots concernant la richesse s'emploient, à Lyon, au masculin pluriel. Des argents (voir escalins et pécuniaux). **Arias** : Embarras, tumulte, histoires. **Arpions** : Doigts de pieds, ergots. **Arreluquer** : Regarder attentivement, examiner. **Ateyer** : Atelier. **Barguigner** : Hésiter. **Benazet** : Benêt, caquenano . **Bétiser** : Dire des sornettes. **Buvande** : Piquette. **Caquenano** : Benêt, timide, sot. **Catolle** : Bigote, cancorne qui se scandalise de tout. **Coqueluchon** : Tête, cabochon **Couenne** : On écrit aussi « couane ». Homme indolent, timide, sans énergie. **Cuchon** : Tas, amas. *Un cuchon de z'équevilles dit Nizier du Puitspelu. Cul* :(prendre son c. par l'oreille) S'en aller, s'ensauver. **Décaniller** : Jouer des canilles, s'ensauver, s'en aller. **Décesser** : Cesser, finir. **Défunter** : Mourir. **Embierne** : Embarras, ennui. Selon N. du Puitspelu, un Parisien dirait « emm..dement ». **Embobeliner** : Tromper en amadouant. **Emboconner** : Empoisonner, empêtrer. **Ensauver (s')** : S'abader, décaniller, se sauver. **Equevilles** : Déchets, ordures. **Escalins** : Argent. *Avoir des escalins* ; être riche. **Esqueprès** : Plus agréable à prononcer que exprès. *Faire à l'esqueprès*. **Fenotte** : Femme. S'emploie dans un sens aimable. **Fesait** : Faisait. Je fesais, tu fesais, il fesait, nous fesions, vous fesiez, ils fesaient.

**Fumerons** : Jambes. **Gone** : Gamin, garçon, homme (de Lyon, bien sûr !). **Gandoise** : Plaisanterie, blague, raillerie. **Lambinocher** : Traîner, lambiner. **Lentibarner** : Flâner. **Mami** : Petit enfant. **Manquablement** : Inévitablement, immanquablement. **Merdelion** : Le prévôt de Lyon est dit *merdelion* depuis que le Zizi Pradel assuma cette fonction. **Nigodème** : Sot, nigaud. **Panosse** : Personne molle, lente. **Pécuniaux** : Des argents, des escalins. *Avoir des pécuniaux* ; être riche. **Petêtre** : Peut-être. **Phynances** : Finances. **Pillandre** : Vaurien, voyou. Il arrive que Madelon qualifie Guignol de *Grande pillandre*. S'emploie également au masculin. **Pique-plante** : *Se tenir pique-plante* ; être piqué au sol, planté, immobile, sans pouvoir bouger. **Quéqu'un** : Quelqu'un. **Quéquefois** : Quelquefois. **Tarabate** : Se dit d'une personne remuante, turbulente. **Tramevet** : Traîne-fesses, tramway. **Traviole** : *De traviole* ; de travers. **Velà** : Voilà. **Vesqué** : Vexé. Parce que le sc est plus facile à prononcer que le cs. **Vogue** : Fête foraine

Page 4



Liste des allergènes sur demande  
Allergens list on request  
[www.fines-gueules.fr](http://www.fines-gueules.fr)



# LES FINES GUEULES

BOUCHON LYONNAIS



## Menu Gnafron au déjeuner

Du mardi au vendredi (hors jours fériés)

Plat seul ou assiette des saladiers Lyonnais seule = 18 euros

Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 23 euros

Entrée + Plat + Dessert = 26 euros

### - Assiette des Saladiers Lyonnais à partager (2 pers minimum)

Rosette, Jésus, grattons, cervelles des canuts, caviar de la Croix rousse, Salade de Museau de bœuf,  
Pommes à huile et harengs fumés

Ou

### -Saladier de Mesclun crudités Pickles Maison et copeaux de Parmesan

(Vinaigrette Balsamique - Pesto Basilic Coriandre maison)

\*\*\*

### - Poisson frais d'arrivée à la Grenobloise\* ou selon l'humeur du jour

(Câpres, citron, persil, croûtons pommes vapeur)\*

### - Gratin de ravioles tradition « Mère Maury » sauce Noilly Prat vin blanc

### - Saucisson chaud Lyonnais et sabodet pommes grenailles sauce Meurette

### - Gâteau de foies de volaille Bisque Maison petite quenelle à l'aïl des Ours

\*\*\*

### - Fromage blanc faisselle crème épaisse

### - Fruits frais sirop à la badiane et à la menthe

### - Dessert du jour

### - Crème brûlée à la cassonade



Les  
TORQUES  
BLANCHES  
LYONNAISES

# LES FINES GUEULES

BOUCHON LYONNAIS



# Menu Gnafron au déjeuner

From Monday to Friday (except bank holidays) at lunch time

Starter XL or Main course only = 18 euros

Starter + Main course or Main Course + Dessert = 23 euros

Starter + Main course + Dessert = 26 euros

Starters of your choice

Assortment of typical Lyonnaise Starters (To share) 2 persons minimum

Local dry sausage, cottage cheese with fresh herbs garlic and shallot, "Croix Rousse district caviar" =  
(Lentils shallots and vinaigrette), Beef snouts salad, smoked herrings & potatoes.

Or

-Saladier de Mesclun crudités Pickles Maison et copeaux de Parmesan  
Mixed green salad raw vegetables, homemade pickles balsamic vinegar fresh Pesto & parmesan cheese

\*\*\*

Main courses of your choice

-Poisson frais d'arrivée à la Grenobloise\* ou selon l'humeur du jour  
"Grenobloise style" fish of the day (capers, lemon, parsley, croutons steamed potatoes)\*

-Gratin de raviolis tradition « Mère Maury » sauce Noilly Prat vin blanc  
Mini-ravioli gratin, cheese topped, with a creamy Noilly Prat and white wine sauce

-Saucisson chaud Lyonnais et sabodet pommes grenailles sauce Meurette  
Hot Lyonnais pork sausage with red wine reduction sauce young potatoes

-Gâteau de foies de volaille bisque crémée quenelle à l'aïl des Ours  
Poultry liver cake with bisque crab sauce small wild garlic quenelle (Soufflé)

\*\*\*

Dessert of your choice

-Fromage blanc faisselle crème épaisse

Fresh Cottage cheese with double cream (sugar or salt and pepper on the side)

-Fruits frais sirop à la badiane et à la menthe

Fresh fruit salad, star anise sirop and fresh mint

Dessert du jour

Special dessert of the day

Crème brûlée à la cassonade

# LES FINES GUEULES

BOUCHON LYONNAIS

## SPECIALITÉS « A LA CARTE »

### ENTREES / STARTERS

- ⌚ **Œufs frais pochés en « Meurette » (★)** 15.  
Poached eggs, red wine reduction, spring onions, thinly sliced bacon
- ⌚ **Salade Lyonnaise en saladier (Mesclun croûtons lardons œuf poché)** 15.  
Poached egg on a bed of baby greens croutons thinly sliced bacon
- ⌚ **Fine terrine maison de foies de volaille vinaigrette à l'ancienne (★)** 15.  
Homemade chicken liver and pork terrine, mixed baby greens
- ⌚ **Terrine de queue de bœuf maison et mesclun (★)** 15.  
Homemade oxtail beef terrine on a bed of mixed baby greens
- ⌚ **Escargots de Bourgogne (12) au beurre persillé maison (★)** 18.  
Traditional Burgundy snails, garlic and parsley butter

Ici on épłużue on mijote on désosse

## SPECIALITÉS « A LA CARTE »

### PLATS / MAIN COURSE:

- ⌚ **Andouillette Lyonnaise de Veau sauce à la graine de Moutarde (★)** 23.  
Local veal sausage (chitterling) speciality boiled potatoes mustard sauce
- ⌚ **Quenelle de Brochet artisanale bisque de crustacés maison (★)** 22.  
Pike fish soufflé, home made bisque crab sauce or lobster sauce
- ⌚ **Cassolette de tripes de bœuf à la tomate & aux aromates (★)** 23.  
Beef tripe cassolette cooked with carrots tomatoes white wine & garlic
- ⌚ **Pieds de cochon patiemment désossés panés** 23.  
Breaded pig's trotter loaf, mushrooms, fresh herbs
- ⌚ **Gratin de raviolis de Romans «Mère Maury» crème au Noilly Prat (★)** 22.  
Mini-ravioli gratin, cheese topped, with a creamy sauce

Minimum 1 plat par personne



Liste des allergènes sur demande  
Allergens list on request  
[www.fines-gueules.fr](http://www.fines-gueules.fr)

# LES FINES GUEULES

BOUCHON LYONNAIS

## AUTRES PLATS / OTHERS MAIN COURSE :

- |  |     |
|--|-----|
| ○ Tête de veau et langue de bœuf sauce Gribiche                        | 25. |
| Head and Tongue of veal gribiche sauce                                 |     |
| ○ Gratin de Macaroni et queue de bœuf au foie Gras                     | 30. |
| Macaroni Gratin with oxtail beef meat and foie gras                    |     |
| - Filet de Bœuf et gratin dauphinois (Beef filet & potatoes gratin ) : | ★★★ |
| • Beurre échalotes (Butter ans shallots)                               | 35. |
| • Sauce marchand de vin (Red wine sauce)                               | 35. |
| • Sauce morilles (Creamy morels sauce)                                 | 39. |
| • Supplément escalope de Foie gras chaud (Slice of hot foie gras)      | 11. |
| - Pluma de Pata Negra jus court gratin dauphinois                      | 29. |
| Iberico tender pork loin, potatoes gratin                              |     |
| - Poisson frais du Jour agrémenté selon marché du jour                 | ★★★ |
| Fresh fish of the day, "spiritit of the day "                          | 25. |

Minimum 1 plat par personne



Liste des allergènes sur demande  
Allergens list on request  
[www.fines-gueules.fr](http://www.fines-gueules.fr)

# LES FINES GUEULES

BOUCHON LYONNAIS

## FROMAGES / CHEESE

- ½ Saint Marcellin affiné de la Mère Richard ★ 7.  
matured cow cheese
- Chèvre frais et huile d'olive extra vierge, baies roses et fleur de sel 7.  
Goat cheese with olive oil
- Fromage blanc faisselle et crème épaisse ★ 7.  
(nature ou avec coulis de fruits rouge)  
Local cottage cheese /double cream (Sugar ou red fruits coulis)
- Cervelle des canuts « silk worker's brain »★ 7.  
Fromage frais herbes échalotes ail sel poivre  
Local cottage cheese with herbs, shallots, salt, pepper, olive oil and vinegar

## FROMAGES / CHEESE (Hors Menu)

- Assiette de fromages affinés à partager ★ 16.  
½ St Marcellin, chèvre frais, comté (18 mois mini), cervelle des Canuts  
A selection of 4 cheese (cow & goat)
- Saint Marcellin entier affiné de la Mère Richard ★ 9.5  
matured cow cheese



Liste des allergènes sur demande  
Allergens list on request  
[www.fines-gueules.fr](http://www.fines-gueules.fr)

# LES FINES GUEULES

BOUCHON LYONNAIS

## LES GOURMANDISES

- Pâtisserie ou dessert du Jour	8.5
Dessert of the day	
◎ Tarte aux pralines	8.5
Sugared Almond pie (local speciality)	
- Moelleux au chocolat noir « ◎Valrhona » ◎(A commander en début de repas)	8.5
Home made Black chocolate fondant : (Order at the beginning of your dinner)	
- Crème brûlée à la cassonade ◎	8.5
- Coupe de fruits frais du moment ◎	8.5
Selection of fresh seasonal fruit	
- Parfait glacé maison au « Grand Marnier » ◎	8.5
Grand Marnier liquor Ice cream « Parfait »	
- Baba au rhum «bouchon» (+1€ menu*)	9.
Rum baba whipped cream	
- «Vacherie» des Fines Gueules : Vacherin ◎ (+ 1€ menu*)	9.
Meringue maison, glace Barbapapa /vanille coulis crème fouettée Home Made vacherin (Vanilia ice cream& Barbapapa candy flavor)	
- Coupe colonel : ◎ (+ 1€ menu*)	9.
(Sorbet citron / vodka) Lemon sorbet and vodka	



Liste des allergènes sur demande  
Allergens list on request  
[www.fines-gueules.fr](http://www.fines-gueules.fr)