

# LES FINES GUEULES

BOUCHON LYONNAIS

## 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	
- Os à moelle gratiné (moutarde, chapelure, et fleur de sel)	1 pièce 8.5
	2 pièces 14.5
● Œufs Mayonnaise façon Fines Gueules (Sauce Gribiche) ★★	6.5
Œufs frais de la Ferme de Bertholon	

### 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)      Suggestion du Moment : Gamay ou autre	7.5
● Verre de Vin blanc (12cl)      Suggestion du Moment : Cépage Viognier	7.5
● Verre de Vin blanc (12cl)      Bourgogne AOC Jadot	8.5
● Verre de Vin rouge (12cl)      Crozes Hermitage AOC Chapoutier	8.5
● Verre de Vin rosé (12cl)      Côtes de Provence AOC « By OTT »	8.5

Page 2



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

## 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
- Carpaccio de Betterave et œuf dur, pickles maison et mesclun ★★★ 15.  
Végetarian starter with egg and xérès dressing (Olive oil and colza oil) basil & coriander

## 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 tripes 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 ravioles de Romans «Mère Maury» crème au Noilly Prat ★★ 22.  
Mini-ravioli gratin, cheese topped, with a creamy sauce

Minimum 1 plat par personne

Page 6

Ici on épiculture on mijote on désosse



Les  
TOQUES  
BLANCHES  
LYONNAISES



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

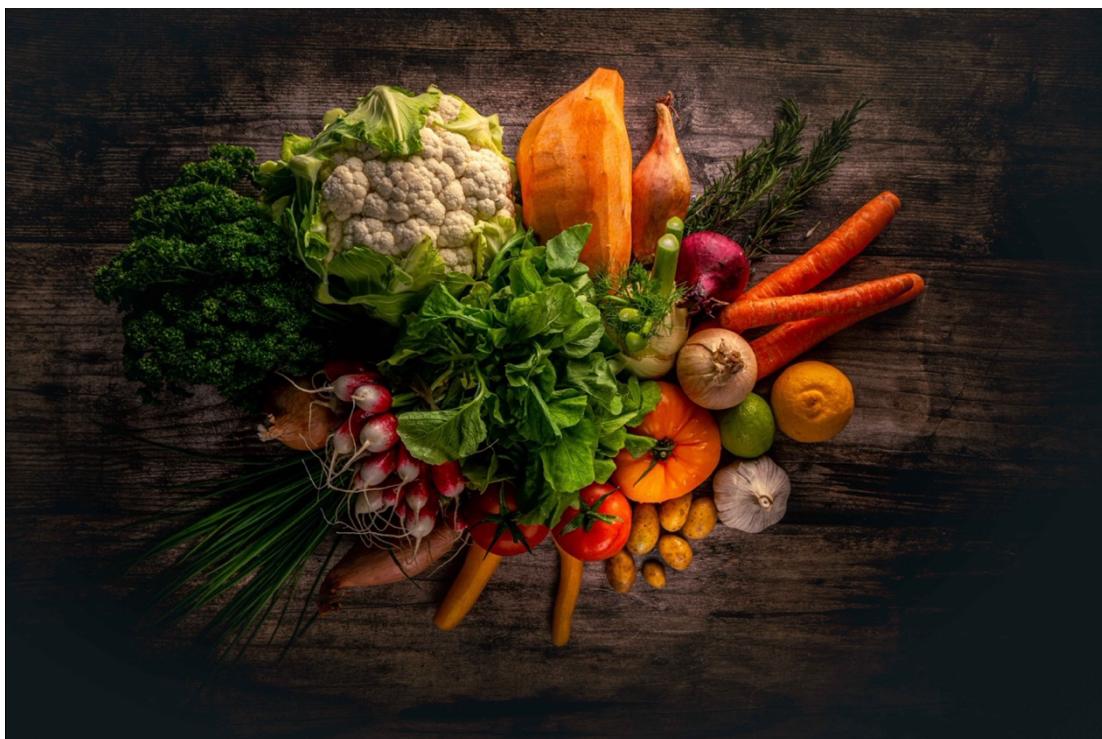
# LES FINES GUEULES

BOUCHON LYONNAIS

## AUTRES PLATS / OTHERS MAIN COURSE :

- |  |     |
|--|-----|
| ○ Tête de veau et langue de bœuf sauce Gribiche                        | 26. |
| 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                      | 30. |
| Iberico tender pork loin, potatoes gratin                              |     |
| - Poisson frais du Jour agrémenté selon marché du jour                 | ★★★ |
| Fresh fish of the day, "spiritit of the day "                          | 26. |

Minimum 1 plat par personne



Page 7



Les  
TOQUES  
BLANCHES  
LYONNAISES



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 baies roses et fleur de sel 7.  
Goat cheese with olive oil / huile d'olive vierge ou huile de truffe à discrédition
- 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

Page 8



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

9.

Dessert of the day

### ◎ Tarte aux pralines

9.

Sugared Almond pie (local speciality)

### - Moelleux au chocolat noir « ◎Valrhona » ◎ (A commander en début de repas)

9.

Homemade Black chocolate fondant : (Order at the beginning of your dinner)

### - Crème brûlée à la cassonade parfumée à la fève de tonka ◎

9.

### - Coupe de fruits frais du moment sirop à la menthe et à la badiane ◎

9.

Selection of fresh seasonal fruit

### - Parfait glacé maison au « Grand Marnier » ◎

9.

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

Page 9



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



Les  
TORGUES  
BLANCHES  
LYONNAISES

LES FINES GUEULES  
BOUCHON LYONNAIS



# Menu Gnafron au déjeuner

Du mardi au vendredi (hors jours fériés)

Plat seul ou assiette des saladier 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'ail 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  
TORGUES  
BLANCHES  
LYONNAISES

LES FINES GUEULES  
BOUCHON LYONNAIS



# Menu Gnafron au déjeuner

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

Assortment of typical Lyonnaise Starters alone or Main course alone = 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 sauce 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'ail 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