

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
- ⊙ Cerveille 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 ¼ 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



LES
TORQUES
BLANCHES
LYONNAISES



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Liste des allergènes sur demande
Allergens list on request
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 ravioles 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

⁽¹⁾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)



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 pécutiaux). **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 Puitspeli. **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. **Embiernie** : Embarras, ennui. Selon N. du Puitspeli, un Parisien dirait « emm..dement ». **Embobeliner** : Tromper en amadouant. **Emboconner** : Empoisonner, espedester. **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 faisais, tu faisais, il faisait, nous fesions, vous fesiez, ils fesaient.

Fumerons : Jambes. **Gone** : Gamin, garçon, homme (de Lyon, bien sûr !). **Gandoise** : Plaisanterie, blague, raillerie. **Lambinocher** : Traîner, lambiner. **Lentibarnier** : Flâner. **Mami** : Petit enfant. **Manquablement** : Inévitablement, immanquablement. **Merdelion** : Le prévôt de Lyon est dit *merdelion* depuis que le Zizi Pradel assumait cette fonction. **Nigodème** : Sot, nigaud. **Panosse** : Personne molle, lente. **Pécutiaux** : Des argents, des escalins. *Avoir des pécutiaux* ; 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. **Travirole** : *De travirole* ; de travers. **Velà** : Voilà. **Vesqué** : Vexé. Parce que le sc est plus facile à prononcer que le cs. **Vogue** : Fête foraine

Page 4



LES
TORQUES
BLANCHES
LYONNAISES



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Liste des allergènes sur demande
Allergens list on request
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.
Végétarian 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 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 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 épluche on mijote on désosse



LES
TORQUES
BLANCHES
LYONNAISES



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Liste des allergènes sur demande
Allergens list on request
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) : ★★ 35.
• Beurre échalotes (Butter ans shallots) 35.
• Sauce marchand de vin (Red wine sauce) 39.
• Sauce morilles (Creamy morels sauce) 11.
• Supplément escalope de Foie gras chaud (Slice of hot foie gras) 30.
- Pluma de Pata Negra jus court gratin dauphinois ★ 30.
Iberico tender pork loin, potatoes gratin
- Poisson frais du Jour agrémenté selon marché du jour ★★ ★ 26.
Fresh fish of the day, "spirit of the day "

Minimum 1 plat par personne



Page 7



LES
TORQUES
BLANCHES
LYONNAISES



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Liste des allergènes sur demande
Allergens list on request
www.fines-gueules.fr

LES FINES GUEULES

BOUCHON LYONNAIS

FROMAGES / CHEESE

- ◉ ½ Saint Marcellin affiné de la Mère Richard ★ 7.
maturated 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 discrétion
- ◉ Fromage blanc faisselle et crème épaisse ★ 7.
(nature ou avec coulis de fruits rouge)
Local cottage cheese /double cream (Sugar ou red fruits coulis)
- ◉ Cerveille 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
maturated cow cheese

Page 8



Les
TORQUES
BLANCHES
LYONNAISES



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Liste des allergènes sur demande
Allergens list on request
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 a 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



Les
TORQUES
BLANCHES
LYONNAISES



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Liste des allergènes sur demande
Allergens list on request
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'arrivage 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 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'arrivage à la Grenobloise* ou selon l'humeur du jour

"Grenobloise style" fish of the day (câpers, lemon, parsley, croûtons steamed potatoes)*

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

Mini-ravioli gratin, cheese topped, with a creamy Noilly Prat and white 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