L'AUBERGE DES CANUTS

BOUCHON LYONNAIS LABELLISÉ

Situés au cœur du quartier historique du Vieux Lyon, face à la cathédrale Saint-Jean, nous vous accueillons dans le cadre typique d'un bouchon lyonnais.

Nous avons le plaisir quotidien de servir une cuisine traditionnelle lyonnaise ainsi que quelques plats de la tradition française.

Chaque produit a été sélectionné pour sa production artisanale ainsi que pour la qualité des matières premières utilisées.

Nous privilégions les produits locaux, un circuit plus court et plus respectueux de l'environnement.

Toute la carte est cuisinée sur place, à partir de produits bruts et frais.

Associant la qualité du produit et le savoir-faire de notre équipe, nous vous proposons une cuisine maison, simple et authentique, dans le respect de la pure tradition lyonnaise.

- Nous utilisons exclusivement des viandes françaises. Tant que possibleles animaux sont de la région.

- Les abats et les salaisons viennent d'élevages français. Tant que c'est possible, les animaux sont de la région.

- La purée de fruit nous servant à confectionner notre sorbet cassis, est surgelée. Les fruits sont ramassés en haute saison uniquement. Un compromis équitable pour pouvoir proposer cette coupe glacée mythique à l'année.

Nous avons obtenu le 17 juin 2022, le titre de maître restaurateur, renouvelé le 9 mars 2026. Ainsi nous vous proposons une cuisine certifiée 100 % maison, réalisée exclusivement à partir de produits frais et majoritairement de saison.

Depuis 2023, nous faisons partie du label des bouchons lyonnais officiels. A ce titre, nous nous engageons à respecter au mieux les traditions lyonnaises.

Nous organisons des mâchons sur réservation. N'hésitez pas à nous demander des infos.

MENU LYONNAIS

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert: 35 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert: 38 €

Accord mets et vins (2 verres) : + 16 €

Accord mets et bière (2 verres) : + 13 €

Salade lyonnaise
Salade verte, croûtons, poitrine fumée, œuf poché
Salad, poached egg, rusk bread, pork belly in cubes
Allergènes: Gluten, œufs, Moutarde, Sulfites

Soupe à l'oignon gratinée
Soupe à l'oignon, toast avec emmental français, gratinée au four
Onion soup « gratinée »
Allergènes: Lactose, Sulfites, Gluten

Terrine maison du chef
Terrine de porc français, salade et pickles maison
Homemade terrine by the chef, green salad and homemade pickles
Allergènes: Œufs, Sulfites, Lactose

Gâteau de foies de volailles, coulis de tomate
Gateau de foies de volailles traditionnel maison servi avec son coulis de tomates
Chicken liver "gâteau" – a soft, savoury baked custard of chicken livers – served with a fresh tomato coulis
Allergènes: oeufs, lactose, gluten

Poulet fermier de l'Ain à la lyonnaise
Poulet fermier de l'Ain, crème, vinaigre
Local free-range chicken with traditional lyonnaise vinegar and cream sauce
Allergènes: Sulfites, Lactose

Cervelas pistaché et Sabodet, sauce bière et praline
Cervelas pistaché et sabodet artisanaux servis avec une sauce à la bière locale et à la praline
Handcrafted pistachio cervelas sausage with a pink praline and local beer sauce
Allergènes: Fruits à coques, Sulfites, *Lactose*, Gluten

Tablier de sapeur lyonnais, sauce gribiche
Panse de bœuf taillée dans le bonnet, marinée et panée, mayonnaise maison aux câpres et cornichons
Breaded beef stomac "TRIPE", homemade lyonnaise mayonnaise
Allergènes: Gluten, *Lactose*, Œufs Moutarde, Sulfites

Andouillette tirée à la ficelle (Maison Braillon), sauce moutarde
Andouillette artisanale, 100 % fraise de veau , sauce aux graines de moutarde, romarin
Tripes sausage with a mustard sauce
Allergènes: Sulfites, *Lactose*, moutarde

Fromage au choix (sur ardoise)
Cheese
Assortiment de fromages (+3€) | Saint Marcellin entier (+3€)

Dessert au choix (sur ardoise)
Desert
Café gourmand (+2€) | Thé gourmand (+3€) | Assiette gourmande (+5€) | Digestif gourmand (+5€)

MENU GNAFRON

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert: 42 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert: 45 €

Accord mets et vins (2 verres) : + 22 €

Accord mets et bière (2 verres) : + 13 €

Saucisson brioché maison
Cervelas pistaché en brioche faite maison
Porc sausage cooked in homemade "brioche"
Allergènes: *Sulfites*, lait, oeufs, fruits à coques, Gluten

Os à moelle cuisiné et gratiné, escargots de la région
Os à moelle refarçi avec escargots de la region, pleurotes, lard, ail et persil
Roasted bone marrow, stuffed with local snails, oyster mushrooms, smoked bacon, garlic and parsley
Allergènes: gluten

Oeuf en meurette
Œufs « plein air » pochés, sauce vin rouge, champignons, poitrine fumée, cébettes, croutons
Poached Free-Range Eggs with Red Wine Sauce, Mushrooms, Smoked Pork Belly
Allergènes: Œufs, Sulfites, Gluten

Entrée du menu lyonnais au choix
One Starter of your choice from the Lyonnais Menu

Tête de veau sauce gribiche
Tête de veau cuite en bouillon comme un pot au feu,snackée et servie avec une mayonnaise aux câpres et aux cornichons
Calf's head simmered in broth, pot-au-feu style, then pan-seared and served with a caper and cornichon mayonnaise
Allergènes : Sulfites, oeufs, Moutarde

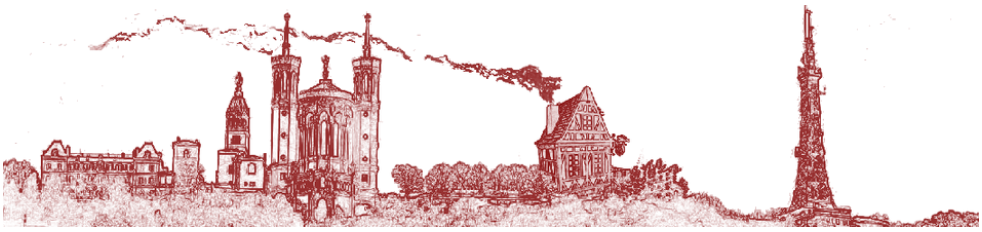
Paleron de boeuf confit dix heures et son jus noir
Paleron de boeuf confit dix heures au cognac et au vin rouge, jus corsé aux champignons infusés
Ten-hour confit Charolais beef chuck with rich black jus
Allergènes: Sulfites,*Lactose*

Quenelle de brochet maison sauce Nantua
Quenelle maison à base de brochet frais, gratinée au four dans sa sauce Nantua
Homemade quenelle – a light, soufflé-like dumpling of fresh pike – oven-baked in a creamy crayfish sauce
Allergènes: Oeufs, gluten, Lactose, poisson, sulfites, Crustacés

Plat du menu lyonnais au choix
One Dish of Your Choice from the Lyonnais Menu

Fromage au choix (sur ardoise)
Cheese
Assortiment de fromages (+3€) | Saint Marcellin entier (+3€)

Dessert au choix (sur ardoise)
Desert
Café gourmand (+2€) | Thé gourmand (+3€) | Assiette gourmande (+5€) | Digestif gourmand (+5€)



ENTREES TRADITIONNELLES

Salade lyonnaise ..... **18€**
Salade verte, croûtons, poitrine fumée, œuf poché
Salad, poached egg, rusk bread, pork belly in cubes
Allergènes: Gluten, œufs, Moutarde, *Sulfites*

Soupe à l'oignon gratinée ..... **16€**
Soupe à l'oignon, toast avec emmental français, gratinée au four
Onion soup « gratinée »
Allergènes: Lactose, Sulfites, Gluten

Gâteau de foies de volailles, coulis de tomate ..... **16€**
Gateau de foies de volailles traditionnel maison servi avec son coulis de tomates
Chicken liver "gâteau" – a soft, savoury baked custard of chicken livers – served with a fresh tomato coulis
Allergènes: oeufs, lactose, gluten

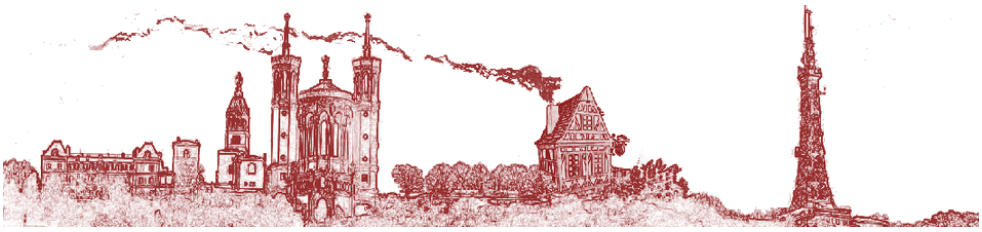
Terrine maison du chef ..... **16€**
Terrine de porc français, salade et pickles maison
Homemade terrine by the chef, green salad and homemade pickles
Allergènes: Sulfites, œufs, Lactose

SUGGESTION D'ENTREES

Saucisson brioché maison ..... **22€**
Cervelas pistaché cuit en brioche faite sur place, salade verte
Porc sausage from Lyon, cooked in a Homemade "Brioche", served with green salad
Allergènes: Fruits à coque, Oeufs, *Sulfites*, Gluten, Lactose

Os à moelle cuisiné et gratiné, escargots de la région ..... **22€**
Os à moelle refarçi avec escargots de la region, pleurotes, lard, ail et persil
Roasted bone marrow, stuffed with local snails, oyster mushrooms, smoked bacon, garlic and parsley
Allergènes: gluten

Œufs en meurette ..... **20€**
Œufs « plein air » pochés, sauce vin rouge, champignons, poitrine fumée, cébettes, croutons
Poached eggs in a red wine sauce, pork belly and toast
Allergènes: Œufs, Sulfites, Gluten



PLATS TRADITIONNELS

Poulet fermier de l'Ain à la lyonnaise (15mn d'attente si premier plat) **22€**
Poulet fermier de l'Ain, crème, vinaigre
Local free-range chicken with traditional lyonnaise vinegar and creme sauce
Allergènes: Sulfites, Lactose

Sabodet et Cervelas pistaché, sauce bière locale et praline (15mn d'attente si premier plat) **24€**
Cervelas pistaché et sabodet artisanaux servis avec une sauce à la bière locale et à la praline
Handcrafted pistachio cervelas sausage with a pink praline and local beer sauce
Allergènes: Fruits à coque, Sulfites, *Lactose*, Gluten

Tablier de sapeur lyonnais, sauce gribiche **22€**
Panse de bœuf taillée dans le bonnet, marinée et panée, mayonnaise maison aux câpres et cornichons
Breaded beef stomac "TRIPE", homemade lyonnaise mayonnaise
Allergènes: Gluten, *Lactose*, Œufs, Moutarde, Sulfites

Andouillette tirée à la ficelle (Maison Braillon) (15mn d'attente si premier plat) **24€**
Andouillette artisanale, 100 % fraise de veau , sauce aux graines de moutarde, romarin
Tripes sausage with a mustard sauce
Allergènes: Sulfites, *Lactose*, moutarde

SUGGESTION DE PLATS

Tête de veau sauce gribiche **27€**
Tête de veau cuite en bouillon comme un pot au feu,snackée et servie avec une mayonnaise aux câpres et aux cornichons
Calf's head simmered in broth, pot-au-feu style, then pan-seared and served with a caper and cornichon mayonnaise
Allergènes : Sulfites, oeufs, Moutarde

Paleron de boeuf charolais confit dix heures, jus noir (15mn d'attente si premier plat) **29€**
Paleron de boeuf confit dix heures au cognac et au vin rouge, jus corsé aux champignons infusés
Ten-hour confit Charolais beef chuck with rich black jus
Allergènes: Sulfites, *Lactose*

Quenelle de brochet maison sauce Nantua (25mn d'attente si premier plat) **29€**
Quenelle maison à base de brochet frais, gratinée au four dans sa sauce Nantua
Homemade quenelle – a light, soufflé-like dumpling of fresh pike – oven-baked in a creamy crayfish sauce
Allergènes: Oeufs, gluten, Lactose, poisson, sulfites, Crustacés

MENU GÔNE 15€

Boisson + Plat + Dessert
Menu Enfant réservé aux moins de 12 ans
Children menu (up to 12 years old)

Boisson au choix

Soda, jus de fruit, Sirop
Drink

Gratin de macaronis à la lyonnaise

Gratin de macaronis à la béchamel et à l'emmental
Lyonnaise Pasta Gratin
Allergènes : Lactose, Oeufs, Fruits à coques

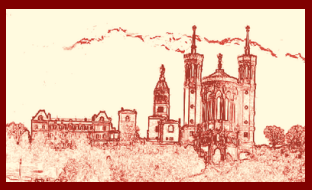
Poulet fermier de l'Ain à la lyonnaise, gratin dauphinois

Poulet fermier de l'Ain, crème et vinaigre
Local free-range chicken with traditional lyonnaise vinegar and cream sauce
Allergènes: Sulfites, Lactose

Dessert au choix (sur ardoise)

Desert
Hors café gourmands | Assiettes gourmandes | Digestifs gourmands





Bouchon Lyonnais

L'AUBERGE DES CANUTS

Maître restaurateur

NOS FOURNISSEURS

-L'andouillette : Xavier Braillon à Anse (Rhône)

-Les abats : Maison Viabat à Corbas (Rhône)

-Sabodet : Maison Bobosse à Belleville (Rhône)

-Le Cervelas pistaché: Salaisons Gritti à Corbas (Rhône)

-La poitrine fumée, Rosette, Jésus: Saucissons Moiroud à l'Isle d'Abeau (Isère)

-Les poissons : Homards Acadiens (Ain)

-Les Escargots: Jean-Luc Martin à Quincieux

-Les fruits et légumes : Le jardin de la martinière à Saint-Genis-Laval (Rhône)

-Le pain : Le pain du Gône (Rhône)

-La bière : Brasserie La Canute Lyonnaise à Pierre-Bénite (Rhône)

-Les fromages : La mère Richard (Rhône) , France Frais Rhône Alpes

-Les viandes : La Centrale des viandes à Corbas

MODES DE REGLEMENT

-Espèces
-Chèque
-Visa, Mastercard, Amex
-Tickets-restaurant
-Chèques Vacances, ANCV Connect

MENTIONS LÉGALES

-Les prix sont nets TTC

-Les menus sont hors boissons

-Origine des viandes et abats: 100 %France. Tant que possible de la région.