



Bouchon Lyonnais

L'AUBERGE DES CANUTS

Maître restaurateur



Située au cœur du quartier historique du Vieux Lyon, face à la cathédrale Saint-Jean, l'Auberge des canuts vous propose une cuisine généreuse 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.

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

-Le saumon Bömlö bénéficie d'une alimentation garantie sans farine animale, sans OGM, sans utilisation d'antibiotiques et est élevé en aquaculture dans le respect du développement durable.

-En raison de difficultés d'approvisionnement, les écrevisses pour la sauce Nantua, qui sont achetées fraîches généralement, peuvent être surgelées.

-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. Ainsi nous vous proposons une cuisine certifiée 100 % maison, réalisée exclusivement à partir de produits frais et majoritairement de saison.

Depuis 2023, nous faisons partis du label des bouchons lyonnais officiels. A ce titre, nous nous engageons à respecter aux 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: 29€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert: 32€



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



Salade lyonnaise

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

Soupe à l'oignon gratinée

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

Œufs en meurette

Œufs « plein air » pochés, sauce vin rouge, champignons, poitrine fumée, toast
Poached eggs in a red wine sauce, pork belly and toast
Allergènes: Œufs, Sulfureux, Gluten

Caviar de la croix-rousse

Salade de lentilles vertes du Puy, cervelas lyonnais, vinaigrette persillée
Lentils salad, lyonnaise sausage, homemade "vinaigrette"
Allergènes: Lait, Sulfureux, Moutarde, fruits à coques

Cervelas pistaché de Lyon

Saucisson pistaché, lentilles vertes du Puy cuisinées sur place
Porc sausage and lentils cooked in lyonnaise style
Allergènes: Sulfureux, Moutarde, Lait, fruits à coque

Quenelle artisanale, sauce Nantua

Quenelle lyonnaise artisanale au brochet, soufflée au four dans une sauce à la bisque d'écrevisses maison
Pike fish soufflé cooked in a crayfish sauce
Allergènes: Gluten, Poisson, Crustacés, Mollusques, Arachides, Œufs, Sulfureux, Lait

Tablier de sapeur lyonnais, sauce gribiche

Panée de bœuf taillée dans le bonnet, marinée et panée, mayonnaise maison aux câpres et cornichons
Breaded veal stomach, homemade lyonnaise mayonnaise
Allergènes: Gluten, Lait, Œufs, Moutarde, Sulfureux

Andouillette tirée à la ficelle (Maison Brailon), sauce moutarde

Andouillette artisanale, 100 % fraise de veau, sauce aux graines de moutarde, miel et romarin
Tripe sausage with a mustard sauce
Allergènes: Sulfureux, Lait, 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: 39€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert: 42€



Accord mets et vins (2 verres) : + 21€



Saucisson brioché maison

Cervelas pistaché en brioche faite maison
Porc sausage cooked in a homemade "brioche"
Allergènes: Sulfureux, lait, oeufs, fruits à coques, Gluten

..

Saumon Bömlo mariné par nos soins, aneth et baies roses

Saumon Bömlo frais mariné aux baies roses, aneth, sel, poivre
Plate of marinated salmon
Allergènes: Poisson

..

L'Oreiller de la belle Auberge

Pâté croûte régional légendaire, viandes sélectionnées, foie gras, champignons, pistaches
Homemade terrine in « meat pie style »
Allergènes: Sulfureux, fruits à coques, Oeufs, Gluten

.....

Tête de veau, sauce gribiche

Tête de veau blanche, cuite comme un pot-au-feu, juste saisie, mayonnaise maison aux câpres et cornichons
Veal head cooked in a « Pot-au-feu style »
Allergènes : Sulfureux, Moutarde, Œufs

..

Noix de joue de boeuf français confite et son jus noir

Noix de joue de boeuf confite au cognac et au vin rouge, champignons infusés
Beef Cheeks Confit in Cognac and Red Wine, with a Bold Mushroom-Infused sauce
Allergènes: Sulfureux

..

Lotte en blanquette paysanne

Lotte cuite en blanquette avec poitrine fumée, champignons, carottes, cébettes
Monkfish stew cooked in a creamy sauce with mushrooms and pork belly
Allergènes : Sulfureux, Lait, poissons

.....

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, Sulfureux

Soupe à l'oignon gratinée

16€

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

Œufs en meurette

18€

Œufs « plein air » pochés, sauce vin rouge, champignons, poitrine fumée, toast
Poached eggs in a red wine sauce, pork belly and toast
Allergènes: Œufs, Sulfureux, Gluten

Caviar de la croix-rousse

16€

Salade de lentilles vertes du Puy, cervelas lyonnais, vinaigrette persillée
Lentils salad, lyonnaise sausage, homemade "vinaigrette"
Allergènes: Lait, Sulfureux, Moutarde, œufs

SUGGESTION D'ENTREES

Saucisson brioché maison

20€

Cervelas pistaché cuit en brioche maison, salade verte
Porc sausage from Lyon, cooked in a Homemade "Brioche", served with green salad
Allergènes: Fruits à coque, Oeufs, sulfureux, Gluten, Lait

Saumon Bömlo mariné par nos soins, aneth et baies roses

20€

Saumon Bömlo frais mariné aux baies roses, aneth, sel, poivre
Plate of marinated salmon
Allergènes: Poisson

L'Oreiller de la belle Auberge

24€

Pâté croûte régional légendaire, composé de viandes sélectionnées, champignons, pistaches
Homemade terrine in « meat pie style »
Allergènes: Sulfureux, fruits à coques, Oeufs, Gluten



PLATS TRADITIONNELS

Cervelas pistaché de Lyon (15mn d'attente si premier plat)

21€

Saucisson pistaché, lentilles vertes du Puy cuisinées sur place

Porc sausage and lentils cooked in lyonnaise style

Allergènes: Sulfureux, Moutarde, Lait, fruits à coque

Quenelle artisanale, sauce Nantua (25mn d'attente si premier plat) A titre indicatif, c'est la quenelle qui décide !!

22€

Quenelle lyonnaise artisanale au brochet, soufflée au four dans une sauce à la bisque d'écrevisses maison

Pike fish soufflé cooked in a crayfish sauce

Allergènes: Gluten, Poisson, Crustacés, Mollusques, Arachides, Œufs, Sulfureux, Lait

Tablier de sapeur lyonnais, sauce gribiche

21€

Pansee de bœuf taillée dans le bonnet, marinée et panée, mayonnaise maison aux câpres et cornichons

Breaded beef stomach "TRIPE", homemade lyonnaise mayonnaise, homemade lyonnaise mayonnaise

Allergènes: Gluten, Lait, Œufs, Moutarde, Sulfureux

Andouillette tirée à la ficelle (Maison Braillon) (15mn d'attente si premier plat)

23€

Andouillette artisanale, 100 % fraise de veau, sauce aux graines de moutarde, miel et romarin

Tripes sausage with a mustard sauce

Allergènes: Sulfureux, Lait, moutarde

SUGGESTION DE PLATS

Tête de veau, sauce gribiche (15mn d'attente si premier plat)

24€

Tête de veau blanche, cuite comme un pot-au-feu, juste saisie, mayonnaise maison aux câpres et cornichons

Veal head cooked in a « Pot-au-feu style »

Allergènes : Sulfureux, Moutarde, Œufs

Noix de joue de boeuf français, jus noir

28€

Noix de joue de boeuf confite au cognac et au vin rouge, jus corsé aux champignons infusés

Beef Cheeks Confit in Cognac and Red Wine, with a Bold Mushroom-Infused sauce

Allergènes: Sulfureux

Lotte en blanquette paysanne (15mn d'attente si premier plat)

26€

Lotte cuite en blanquette avec poitrine fumée, champignons, carottes, cébettes

Monkfish stew cooked in a creamy sauce with mushrooms and pork belly

Allergènes : Sulfureux, Lait, poissons



MENU GÔNE 13€

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 : Lait, Oeufs, Fruits à coques

..

Saucisson pistaché, gratin dauphinois

Porc sausage and potato gratin
Allergènes: Fruits à coques, Oeufs, Lait

..

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 et le cervelas : Maison Viabat à Corbas (69)
- Les salaisons: Saucissons Moiroud à l'Isle d'Abeau (38)
- Les poissons : Homards Acadiens dans l'ain (01)
- Les fruits et légumes : Le jardin de la martinière à Saint-Genis-Laval (69)
- Le pain : La Marquise à Décines-Charpieu (69)
- La bière : Brasserie du Mont-Blanc en Haute-Savoie (74)
- Les fromages : La fromagerie Saint Jean (Vieux-Lyon) Charlotte et Naira
- Les viandes : Beauvallet à Amberieu-En-Bugey (01)

MODES DE REGLEMENT

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

MENTIONS LÉGALES

- Les prix sont nets, service compris
- Les menus sont hors boissons
- Origine des viandes et abats: France. Tant que possible de la région
- Origine du miel : France (Soutenez l'apiculture française, achetez du miel français !!)

