



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.

-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 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: 34€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert: 37€



.....
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

Terrine maison du chef

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

Entrée du moment

Entrée élaborée à partir de produits frais, régionaux, de saison
Starter made with fresh, local, seasonal ingredients
Allergènes: Sur demande

Poulet Célestine

Poulet fermier français, tomate, champignons, vin blanc, cognac
Local free-range chicken with traditional lyonnaise tomato sauce
Allergènes: Sulfureux

Quenelle artisanale, sauce crustacés

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

Tablier de sapeur lyonnais, sauce gribiche

Pansee de bœuf taillée dans le bonnet, marinée et panée, mayonnaise maison aux câpres et cornichons
Breaded beef stomach "TRIPE", 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 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
Our House-Marinated Bömlo Salmon with Dill and Pink Peppercorns
Allergènes: Poisson

Oeuf en meurette

Œufs « plein air » pochés, sauce vin rouge, champignons, poitrine fumée, toast
Poached Free-Range Eggs with Red Wine Sauce, Mushrooms, Smoked Pork Belly
Allergènes: Œufs, Sulfureux, Gluten

Entrée du menu lyonnais au choix

One Starter of your choice from the Lyonnais Menu

.....

Tartare de saumon Bömlo à l'aneth

Saumon coupé au couteau servi cru, préparé en marinade à l'aneth et au citron
Raw salmon tartar in a dill and lemon marinade
Allergènes : Sulfureux, Poisson

Paleron de boeuf confit six heures et son jus noir

Paleron de boeuf confit six heures au cognac et au vin rouge, jus corsé aux champignons infusés
Six-hour confit Charolais beef chuck with rich black jus
Allergènes: Sulfureux

Tartare de boeuf charolais traditionnel

Boeuf coupé au couteau servi cru, préparé avec câpres, cornichons, persil, échalotes ...
Raw beef tartar in a pickles, mustard, persley and capers marinade
Allergènes : Sulfureux, moutarde, oeufs

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, 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

Entrée du moment

16€

Entrée élaborée à partir de produits frais, régionaux, de saison
Starter made with fresh, local, seasonal ingredients
Allergènes: Sur demande

Terrine maison du chef

16€

Terrine de porc français, salade et pickles maison
Homemade terrine by the chef, green salad and homemade pickles
Allergènes: Sulfureux, œufs

SUGGESTION D'ENTREES

Saucisson brioché maison

20€

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, 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

Œufs en meurette

18€

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



PLATS TRADITIONNELS

Poulet fermier Célestine

(15mn d'attente si premier plat)

22€

Poulet fermier français, tomate, champignons, vin blanc, cognac
Local free-range chicken with traditional lyonnaise tomato sauce

Allergènes: Sulfureux

Quenelle artisanale, sauce crustacés

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

23€

Quenelle lyonnaise artisanale au brochet, soufflée au four dans une sauce à la bisque de crustacés maison
Pike fish soufflé cooked in a crustacean sauce

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

Tablier de sapeur lyonnais, sauce gribiche

Pansee de bœuf taillée dans le bonnet, marinée et panée, mayonnaise maison aux câpres et cornichons
Breaded beef stomach "TRIPE", homemade lyonnaise mayonnaise

Allergènes: Gluten, Lait, Œufs, Moutarde, Sulfureux

22€

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, miel et romarin
Tripe sausage with a mustard sauce

Allergènes: Sulfureux, Lait, moutarde

SUGGESTION DE PLATS

Tartare de saumon bomlo à l'aneth

25€

Saumon coupé au couteau servi cru, préparé en marinade à l'aneth et au citron
Raw salmon tartar in a dill and lemon marinade

Allergènes : Sulfureux, Moutarde, Œufs

Paleron de boeuf charolais confit six heures, jus noir

(15mn d'attente si premier plat)

29€

Paleron de boeuf confit six heures au cognac et au vin rouge, jus corsé aux champignons infusés
Six-hour confit Charolais beef chuck with rich black jus

Allergènes: Sulfureux

Tartare de boeuf charolais traditionnel

24€

Boeuf coupé au couteau servi cru, préparé avec câpres, cornichons, persil, échalotes ...
Raw beef tartar in a pickles, mustard, persley and capers marinade

Allergènes : Sulfureux, Moutarde, oeufs



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 : Lait, Oeufs, Fruits à coques

..

Poulet fermier Célestine, gratin dauphinois

Poulet fermier français, tomate, champignons, vin blanc, cognac
Local free-range chicken with traditional lyonnaise tomato sauce
Allergènes: Sulfureux

..

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 La Canute à Pierre-Bénite (69)
- Les fromages : La fromagerie Saint Jean (Vieux-Lyon)
- 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 TTC
- 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 !!)

