



Le Menu Express 1850 ¥

Salade de saison + saladier lyonnais + un plat du moment

Salad plate & Lyon style bowl + Choice of seasonal main dish
サラダとリヨン風サラディエ+季節の魚料理又は季節の肉料理をお選びください

Ce menu n'est pas servi le samedi, dimanche & jours de fêtes

This menu is not available on saturday, sunday & public holiday
上記のメニューは、土・日曜日、祝祭日を除きます。

Le Menu du Déjeuner 2850 ¥

Une entrée + un plat + un dessert

Appetizer + main dish + Dessert
前菜+メインディッシュ+デザートをお選びください

Le Menu des Canuts 3850 ¥

Une entrée + un potage + un plat + un fromage + un dessert

Appetizer + soup + main dish + cheese + Dessert
前菜+スープ+メインディッシュ+チーズ+デザートをお選びください

Le Menu Dégustation 6850 ¥

Découvrez les suggestions du chef en 5 plats !

Discover the chef suggestions in 5 courses!
シェフのお任せコース 5品

Menu servi pour l'ensemble des convives de la table

Served for all guests at the table
シェフおまかせコースは皆様おそろいのご注文をお願い申し上げます

Ce menu n'est pas servi le samedi, dimanche & jours de fêtes


This menu is not available on saturday, sunday & public holiday
上記のメニューは、土・日曜日、祝祭日を除きます。

Une boisson au choix : (Espresso ou Café ou Thé)

Choice of drink : (espresso or coffee or tea)
お飲み物をお選びください。(エスプレッソ・コーヒー・紅茶)

Les Entrées

Appetizers 前菜

Terrine de pieds de porc & foie gras de canard  

Terrine of pig feet and duck's foie gras
豚足と鴨のフォアグラのテリーヌ



Salade lyonnaise et son cake aux oreilles de cochon

Lyon style salad served with a cake of pig's ears
リヨン風サラダ



Assiette de cochonnaille « Bouchon lyonnais »

Assorted delicatessen platter, Bouchon lyonnais style
コショナイユ ブションリヨネ風

Bavarois de petits pois et escargots, menthe & aneth, émulsion à la réglisse

Green peas soft pudding and snails, mint & dill, licorice émulsion
グリーンピースのババロア、エスカルゴ、ミントとディル、レグリースのエミュリュッション



Cervelas lyonnais pistaché, grillé, taboulé de boulgour

Grilled Homemade Lyon sausage served with boulgour taboule
グリルしたピスタチオ入り自家製ソーセージと爽やかな麦のタブレ

Spéciale suggestion « Lugdunum Bouchon Lyonnais » 

Special Suggestion « Lugdunum Bouchon Lyonnais »
当店の特別前菜

Prix taxe comprise plus une majoration de 5% pour le service / Un supplément de 500¥ sera ajouté pour les plats marqués de la fleur de lys
Prices are tax inclusive. 5% service charge extra / 500¥ additional is applicable for all dishes marked with a lily flower
表示価格は消費税込み、別途サービス料5%。ユリの印がついているお料理は、別途 500 円を加算させていただきます

Les Plats

Main dish メインディッシュ



Quenelles lyonnaises de la mère Mauricette, sauce Nantua

Quenelles of Lyon, Mauricette's mother style, Nantua sauce
リヨン風クネル モリセツウおばあさんスタイル ナンチュアソース

Homard, croustillant mangue & avocat, tomate confite & wasabina 🌸🌸🌸🌸

Lobster and crust mango & avocado, candied tomato & wasabina salad
オマール海老とアボカドとマンゴーのクルスティアン トマトコンフィとわさび菜

Poisson du moment

Fish of the season
季節の魚料理



Tatin de Boudin Noir aux pommes

Home made blood pork sausage with apples, Tatin's tart style
ブーダン・ノワール りんごのタタン仕立て

Pintade fermière et cigale de mer, asperges et morilles 🌸🌸🌸🌸

Fricassee of farm guinea fowl and sea cicada, asparagus and morels
ホロホロ鶏 とうちわ海老のフリカッセ グリーンアスパラガス と 編笠茸

Parmentier de lapin confit à l'huile d'olive, façon Louis Paucod

Rabbit confit on mashed potato served with market fresh salad & herbs, Louis Paucod style
ルイ・ポコ風 ウサギのコンフィ ジャガイモのピューレ

Viande du moment

Meat of the season
季節の肉料理

Prix taxe comprise plus une majoration de 5% pour le service / Un supplément de 500¥ sera ajouté pour les plats marqués de la fleur de lys
Prices are tax inclusive. 5% service charge extra / 500¥ additional is applicable for all dishes marked with a lily flower
表示価格は消費税込み、別途サービス料5%。ユリの印がついているお料理は、別途 500 円を加算させていただきます

Fromages & Les Sucreries

Cheeses フロマージュ & Desserts デザート



Cervelle des canuts et sa baguette de campagne

Whipped fresh cheese with chives, garlic & parsley
セルベール・ド・カニユ(リヨン地方の白いチーズ)

Tarte citron, biscuit huile d'olive & sorbet citron / menthe fraîche

Lemon tart, olive oil flavor & lemon sorbet / fresh mint
オリーブオイル風味のビスキュイで作ったタルトシトロン レモンソルベ添え



Traditionnelle tarte aux pralines rose & son œuf à la neige

Traditionnal pink praline tart & snow egg style
リヨン名物のタルトプラリヌ と ウフアラネージュ

Mousse au chocolat, émulsion de poire William

Chocolate mousse served with William pear emulsion
ムース オ ショコラ 洋梨の冷たいカプチーノ仕立て

Salade d'agrumes au pastis & basilic, sorbet fromage blanc

Citrus salad, pastis & basil flavor, cheese sherbet
柑橘フルーツサラダ パスティス風味 フロマージュブランのソルベ添え



Baba au Rhum

The traditionnal Baba cake, rum flavor
ラム酒風味のババ

Beurre D'Isigny Doux ou Demi-sel 350 ¥

French Isigny Butter plain or salt
フランス イジニー産の無塩 又は 有塩バター