



## 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

*Traditionnel Pâté-Croûte rustique aux morilles, garniture de saison*  

Rustic traditional Pâté-Croûte with morels, seasonal garnish  
伝統的なモリーユ茸のパテクルート 季節の付け合わせ

*Bulots & Coques artichaut, gelée à la coriandre* 

Whelks & Cockles, artichoke, jelly coriander  
つづ貝とアサリ アーティチョーク コリアンダーのジュレ



*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



*Original saucisson Lugdunum Burger, tomate fruit*

Original Lyon sausage Lugdunum Style Burger served with fruit tomato  
自家製リヨン風ソーセージのルグドゥノム ブション リヨネ スタイル

*Spéciale suggestion « Lugdunum Bouchon Lyonnais »* 

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

# 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 et ses conchigliettes cuisinées comme un risotto* 🌸🌸🌸🌸

Lobster and conchigliettes cooked risotto style  
オマール海老 コンキリエツテのリゾット仕立て

*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

*Fricassée de ris de veau, petit pois & morilles* 🌸🌸🌸🌸

Fricassee of sweetbread with morels mushroom & green peas  
リドヴォーのフリカッセ グリーンピースとモリーユ茸

*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  
セルヴェル・ド・カニユ(リヨン地方の白いチーズ)

## *Blanc manger, framboises, gelée de fleurs de cerisiers, pousses de shiso*

Almond Blanc manger, raspberries, jelly cherry blossoms, shiso sprouts  
自家製ブランマンジェ ラズベリーと桜風味のゼリー 赤シソのspraut



## *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

## *Nougat glacé aux fruits secs, parfums de lavande, compote de rhubarbe*

Nougat glacé, lavender flavored, rhubarb & vanilla compote  
ドライフルーツのヌガーグラッセ ラベンダーの香り リュバールのコンポート

## *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 イズィニー産の無塩 又は 有塩バター

*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