



## 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



*Cerveles lyonnais pistaché, grillé, taboulé de boulgour*

Grilled Homemade Lyon sausage served with boulgour taboule  
 Grill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

# Les Plats



*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

## *Poisson du moment*

Fish of the season  
季節の魚料理

*Homard, ragout de lentilles vertes, sauce civet* ❀❀❀❀

Lobster, ragout of green lentils, red wine sauce civet  
オマール海老 レンズ豆のラグー 赤ワインとベリーソース



*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

## *Viande du moment*

Meat of the season  
季節の肉料理

*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  
レイ・ポコ風 ウサギのコンフィ ジャガイモのピューレ

*Rognon de Veau à la moutarde, carottes & céleris étavés* ❀❀❀❀

Pan fried calf kidney served with mustard sauce, carrots & celery  
仔牛のロニオン マスタード風味 人参とセロリのエチュベ

# 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  
セルペール・ド・カニユ(リヨン地方の白いチーズ)

## *Tarte citron, biscuit huile d'olive & sorbet citron / menthe fraiche*

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