

COCKTAIL

LE MERRICCINI.....	8
«PÉTILLANT DU BUGÉY, MARTINI BLANC, SIROP DE SUCRE DE CANNE, JUS DE CITRON»	
LE PINK MERRICCINI	8
«PÉTILLANT DU BUGÉY, MARTINI ROSÉ, JUS DE CITRON»	
LE PÉTILLANT ROYAL	8
«PÉTILLANT DU BUGÉY, CRÈME DE CASSIS»	
COCKTAIL SANS ALCOOL	6
JUS D'ANANAS, ORANGE ET FRAISE	

APÉRITIFS

RICARD	5
MARTINI BLANC OU ROUGE - 6CL	6
MARTINI ROSÉ - 6CL	6
WHISKY « BUSHMILL » 10 ANS SINGLE MALT - 5CL	9
KIR VIN BLANC - 12 CL	6
KIR VIN ROUGE «COMMUNARD» - 12 CL	6
SUZE - 6 CL	6
MONTAGNIEU «PETILLANT DU BUGÉY» - 12 CL	7

BIÈRES

BIÈRES DU BEAUJOLAIS « TERRE DE BIÈRES » - 33CL	
BIÈRE BLANCHE	6
BIÈRE BLONDE	6
BIÈRE IPA	6

EAUX MINÉRALES

EAU PLATE « THONON » - 75CL	6
EAU PÉTILLANTE D'ARDÈCHE « VALS » - 75CL	6
EAU PÉTILLANTE « CHATELDON » - 75CL	7

DIGESTIFS

GÉNÉPI - 4CL	7
CALVADOS « MAISON DARROZE » 2017 - 4CL	7
L'EAU-DE-VIE « MAISON MASSENEZ » - 4CL	7
POIRE WILLIAMS OU MIRABELLE	
COGNAC « MAISON DARROZE » 7 ANS D'ÂGE	7
CHARTREUSE VERTE - 4CL	8
RHUM DE GUYANE « MAISON DARROZE »	
8 ANS D'ÂGE - 4CL	8
LE BAS ARMAGNAC « MAISON DARROZE » - 4CL	
8 ANS 8 12 ANS 9,50 20 ANS 12	
BRASSERIE DES PLANTES - 4CL	7
«LA LIME DES PRÈS» - THYM CITRON, MÉLISSE, HOUBLON	
«L'HERBE DES DRUIDES» - VERVEINE, SERPOLET, CARVI	
«LA FLÈCHE ARDENTE» - CASSIS, FRAMBOISE, MYRTILLE	
MARC DE BEAUJOLAIS DE JEAN PAUL BRUN - 4CL	7

SOFTS

LIMONADE ARTISANALE « TERRE DE BIÈRES » - 25 CL	5,5
SIROP À L'EAU « MAISON BIGALLET » - 20CL	1,50
GRENADINE BIO, FRAISE BIO, MENTHE BIO	
LE COCA COLA - 25CL	5
JUS DE TOMATE « PAGO » - 25 CL	5
JUS DE FRUITS « GILBERT » - 25 CL	5
POMME, FRAISE ET ANANAS	

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ « LOUTSA »	2,50
CAFÉ DÉCAFÉINÉ « LOUTSA »	2,70
CAFÉ « LOUTSA » CRÈME	3
CAFÉ DOUBLE « LOUTSA »	4,40
CAFÉ DOUBLE « LOUTSA » CRÈME	4,90
THÉS ET INFUSION	4





LE CASSE MUSEAU

BOUCHON LYONNAIS

LE MENU DU CASSE MUSEAU

MIDI ET SOIR
Lunch and dinner



FORMULE 3 PLATS
ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT
starter, main dish, cheese or dessert

34

FORMULE 4 PLATS
ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT
starter, main dish, cheese and dessert

38

Au choix sur la carte
Choice of dishes on the menu

LA CARTE

LES ENTRÉES

OEUF MEURETTE poached eggs, smoked bacon and red wine sauce	11,50
SALADE DE LENTILLES CERVELAS Lentil salad with sausage	10,50
TERRINE DU CHEF ET SA COMPOTÉE D'OIGNONS Chef's terrine and onion compote	12,50
SALADE LYONNAISE Lyonnaise Salad with smoked bacon, poached egg and crouton	12
HARENG POMME À L'HUILE Herring and potato in oil	12

LES PLATS

CIVET DE JOUES DE PORC ET SES POMMES VAPEURS Pork cheek stew with steamed potatoes	19,50
POULET FERMIER À L'AIL DE LA TANTE PAULETTE ET GRATIN DAUPHINOIS Aunt Paulette's chicken with garlic and gratin dauphinois	20,50
ANDOUILLETTE TIRÉE À LA FICELLE À LA FRAISE DE VEAU DE LA MAISON BRAILLON, SAUCE MOUTARDE ET GRATIN DAUPHINOIS Andouillette of French calf's head with ravigote sauce and gratin dauphinois	23
QUENELLE DE BROCHET ARTISANALE DU SOLEIL, SAUCE LANGOUSTINE ET RIZ BASMATI Pike quenelles with langoustine sauce and rice	22
BAVETTE D'ALOYAU SAUCE ÉCHALOTE (ENVIRON 180 G) GRATIN DAUPHINOIS Sirloin steak with shallot sauce (180 g) with gratin dauphinois	23

LES FROMAGES

FAISSELLE À LA CRÈME Cottage cheese with cream	5
DEMI ST-MARCELLIN DE LA «MÈRE RICHARD» St Marcellin from Mother Richard	6
CERVELLE DE CANUT Fresh cheese, speciality of Lyon	5

LES DESSERTS

CRÈME CARAMEL Caramel cream	7
TARTE À LA PRALINE ET SA GLACE VANILLE Praline tartlet with vanilla ice cream	7
TARTE TATIN ET SA GLACE VANILLE Tart tatin with vanilla ice cream	7
MOUSSE AU CHOCOLAT Chocolate mousse	7
COUPE DE GLACES DE LA TANTE PAULETTE SORBET FRAMBOISE, CRÈME DE CASSIS - SORBET POIRE, LIQUEUR DE POIRE - SORBET CITRON, LIQUEUR DE GÉNÉPI Raspberry sorbet with blackcurrant cream - pear sorbet with pear liqueur - lemon sorbet cream with génépi liqueur	7



NOS VINS EN BOUTEILLE



NOS VINS BLANCS

BEAUJOLAIS - CÉPAGE CHARDONNAY

AOP BEAUJOLAIS BLANC « CLASSIC » 2021 JEAN PAUL BRUN – DOMAINE DES TERRES DORÉES 34

LOIRE - CÉPAGE VIOGNIER

VIN DE PAYS VIOGNIER «LES HAUTES RIBAUTES» 2022 LIONEL FAURY 34

BOURGOGNE - CÉPAGE CHARDONNAY

AOP SAINT-ROMAIN « CLOS SOUS LE CHÂTEAU » MONOPOLE 2018 - DOMAINE BOHRMANN 55

AOP SAINT-VERAN ROCHE MER 2021 « DOMAINE GILLES MORAT » 40

SUD-OUEST - CÉPAGE GROS MANSENG

AOP JURANÇON « DOMAINE CASTÉRA » 2022 FAMILLE LIHOUR 37

NOS VINS ROUGES

COTEAUX DU LYONNAIS - CÉPAGE GAMAY

«JAMAIS SANS TOI» 2022 DOMAINE DE LA PREMIÈRE ÉTOILE 32

BEAUJOLAIS - CÉPAGE GAMAY

AOP MORGON 2021 JEAN PAUL BRUN - DOMAINE DES TERRES DORÉES 38

AOP MOULIN À VENT 2021 - DOMAINE DE LA CROIX MONTJOIE 40

AOP SAINT-AMOUR « COCAGNE » 2022 LE CLOS SAUVAGE 45

AOP BROUILLY 2020 LAURENT MARTRAY - DOMAINE LA FOLIE 38

VALLÉE DU RHÔNE - CÉPAGE SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE

AOP CROZES - HERMITAGE «S» 2022 DOMAINE DES LOUIS 38

AOP SAINT JOSEPH « LES RIBAUTES » 2021 LIONEL FAURY 42

AOP CÔTE RÔTIE « LES 3 BRUNES » 2021 LIONEL FAURY 68

AOP VACQUEYRAS «ARABESQUE» 2021 DOMAINE DE MONTVAC 38

BOURGOGNE - CÉPAGE PINOT NOIR

AOP CHASSAGNE MONTRACHET « LES CHÊNES » 2020 PHILIPPE COLIN 60

AOP RULLY CUVÉE MAREY DE CLOS DE BELLECROIX 2021 DOMAINE DE LA FOLIE 45

LOIRE - CÉPAGE GAMAY SAINT ROMAIN

AOP CÔTE ROANNAISE «ÉCLAT DE GRANITE» DOMAINE SÉROL 2022 BIO 32

NOTRE VIN ROSÉ CÉPAGE CINSAULT

IGP MÉDITERRANÉE 2022 TRIENNES 25

NOTRE PETILLANT CÉPAGE CHARDONNAY, JACQUÈRE, MOLETTE

AOP MONTAGNIEU « PETILLANT DU BUGEY » FAMILLE PEILLOT 27

NOTRE CHAMPAGNE CÉPAGE CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER

AOP CHAMPAGNE « BRUT NATURE » CUVÉE FLUENCE 2017 BIO FRANCK PASCAL 68



NOS VINS AU VERRE ET POT LYONNAIS



NOS VINS BLANCS

  
12cl 28,5cl 46cl

BEAUJOLAIS - CÉPAGE CHARDONNAY

AOP BEAUJOLAIS BLANC « CLASSIC » 2021 JEAN PAUL BRUN - DOMAINE DES TERRES DORÉES 6 12 18

LOIRE - CÉPAGE VIOGNIER

VIN DE PAYS VIOGNIER «LES HAUTES RIBAUTES» 2022 LIONEL FAURY 6 12 18

SUD-OUEST - CÉPAGE GROS MANSENG

AOP JURANÇON « DOMAINE CASTÉRA » 2022 FAMILLE LIHOUR 7 14 20

NOS VINS ROUGES

COTEAUX DU LYONNAIS - CÉPAGE GAMAY

AOP «JAMAIS SANS TOI» 2022 DOMAINE DE LA PREMIÈRE ÉTOILE 5 10 16

BEAUJOLAIS - CÉPAGE GAMAY

AOP MORGON 2021 JEAN PAUL BRUN - DOMAINE DES TERRES DORÉES 7 14 22

VALLÉE DU RHÔNE - CÉPAGE SYRAH

AOP CROZES - HERMITAGE «S» 2021 DOMAINE DES LOUIS 7 14 22

NOTRE VIN ROSÉ CÉPAGE CINSAULT

IGP MÉDITERRANÉE 2022 TRIENNES 4 8 14

NOTRE PETILLANT CÉPAGE CHARDONNAY, JACQUÈRE, MOLETTE

AOP MONTAGNIEU « PETILLANT DU BUGÉY » FAMILLE PEILLOT 7

