

## 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 ..... <b>9,50</b> 20 ANS ..... <b>12</b>	
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

### CHANGEMENT DE GARNITURE

Change of side dish

GRATIN DAUPHINOIS ..... 3  
Gratin dauphinois

SALADE GRATIN DAUPHINOIS .....7  
Salad gratin dauphinois

# LA CARTE

## LES ENTRÉES

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

## LES PLATS

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

## LES FROMAGES

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

## LES DESSERTS

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



# 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 RIBAODES» 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 » 2021 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 2022 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 2022 LA FOLIE LAURENT MARTRAY ..... 38

### VALLÉE DU RHÔNE - CÉPAGE SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE

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

AOP SAINT JOSEPH « LES RIBAODES » 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 » 2022 PHILIPPE COLIN ..... 60

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

## NOTRE VIN ROSÉ CÉPAGE CINSAULT

IGP MÉDITERRANÉE 2022 TRIENNES ..... 25

## NOTRE PETILLANT CÉPAGE CHARDONNAY, JACQUÈRE, MOLETTE

AOP MONTAGNIEU « PETILLANT DU BUGÉY » 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 » 2021 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 2022 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

