

Entrées à partager ou pas !!

Os à moelle		16 €
Bol de Frites Maison		5 €
Œuf mollet forestière de Cèpes		12 €
Paté en croûte Maison		16 €
Gateau de Foie Lyonnais		12 €
Croustillant de St Marcellin	de la Mère Entrée / plat	12 € 22 €
Croustillant de Bœuf Confit	Entrée / plat	12 € 22 €
Saucisson Brioché	de la Maison Bobosse Entrée / plat	12 € 22 €

Salades

Salade César des Garçons	Plat	21 €
Salade Lyonnaise des Garçons	Plat	21 €

Chaque plat principal inclut 1 garniture + 1 sauce

Garnitures	Sauces
Frites Maison	Poivre
Gratin de Macaroni	Crème & Champignon
Salade verte	+ Vigneronne échalote
Purée	Roquefort
Gratin Dauphinois	Chimichurri
Légume du jour	Beurre maître d'hôtel
	Tartare
Suppléments	
Supplément Os à Moelle	8 €
Garniture supplémentaire	5 € Sauce supplémentaire 1 €

Viande rouge / Bœuf

Côte de bœuf	Prix au Kg	90 €
T Bone (filet + faux filet sur Os)	Prix au Kg	100 €
Tartare au Couteau	200gr / 300gr	26 € 32 €
Tartare au Couteau à l'Italienne	Basilic/Capri 200gr / 300gr	26 € 32 €
Tataki	200 gr	26 €
Hamburger des Garçons au St Marcellin	200 gr	28 €
Steack Haché / à cheval	200 gr	23 € 24 €
Filet	200 gr	31 €
Faux filet	200 gr	29 €
Entrecôte	350 à 400gr	36 €
Coeur de Rumsteck	200 gr	26 €
Bavette	200 gr	26 €
Onglet	200 gr	28 €
Surprise du Boucher	Poire/Araignée/Merlan/L +/-250gr	30 €
Assiette du boucher des Garçons	Assorti +/-500gr	54 €
Cocotte des Garçons	+/-250gr	27 €
Viande du jour	200 gr	30 €

Autres Viandes & Spécialités

Andouillette "L'authentique" de chez Bob	+/-200gr	29 €
Faites main, tirées à la ficelle, fraise de veau		
Poulet Fermier rôti	200 gr	24 €
Escalope de Veau à la crème et champignon	200 gr	28 €
Rognons de Veau émincé	sauce crème/moutarde 250 gr	28 €
Magret de canard entier	+/- 340 gr	31 €
Cuisse Canette	de chez Miéral 200 gr	26 €
Souris d'agneau	+/- 340 gr	30 €



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Fromages

1/2 St Marcellin	de la Mère Rich	7 €
Fromage blanc	A la crème / Cou	6 €
Cervelle de Canut		7 €

Desserts

Crème Brûlée	8 €
Tarte Praline	9 €
Fondant au chocolat	8 €
Dessert du Jour	8 €
Café Gourmand	12,5 €
Bulles Gourmandes	20 €

Prix TTC

"Les Garçons Bouchers"

Restaurant de spécialités de Viande
Halles de Lyon Paul Bocuse

Maitre restaurateur Tout est fait maison : Garnitures / Desserts

Le titre de maître-restaurateur, accordé par le préfet de département, est la seule distinction décernée par l'Etat dans le secteur de la restauration traditionnelle aux professionnels qui s'engagent et garantissent une cuisine 100% fait maison. C'est un titre contrôlé par des visites mystères avec un cahier des charges strict: utilisation uniquement de produits bruts et frais cuisinés par nos soins: pas de préparations toutes faites, de produits achetés d'ailleurs.

Chaque plat principal inclut une garniture et une sauce

Nous travaillons principalement la race Charolaise +/- 2 ans d'âge soigneusement sélectionnée par la Maison Gesler

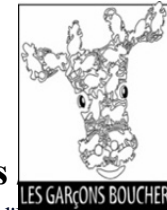
Nous faisons +/- 2 semaines de rassisement sur carcasse

Le rassisement permet, par un processus enzymatique naturel, d'attendrir le muscle qui devient viande: tendre, goûteuse et juteuse

Volaille / Porc / Magret origine France Onglet / Bavette origine UE. Souris origine UE ou NZ

Des plats végétariens sont disponibles sur demande

Un cahier d'allergène est à votre disposition



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Halles
de **Lyon**
Paul Bocuse