

"Les Garçons Bouchers" Restaurant de spécialités de Viande Halles de Lyon Paul Bocuse

Entrées & Salades

Os à moelle		12 €
Bol de Frites Maison		5 €
Paté en croûte Maison		16 €
Gâteau de Foie Lyonnais		12 €
Croustillant de St Marcellin (de la Mère Richard)	Entrée / plat	12 € 21 €
Saucisson Brioché (Maison Bobosse)	Entrée / plat	12 € 21 €
Salade César des Garçons	Plat	19 €
Salade Lyonnaise des Garçons	Plat	19 €

Viande rouge / Bœuf

Tartare au Couteau	200gr / 300gr	23 €	30 €
Tartare au Couteau à l'Italienne (Huile de Basilic, Capres, Parmesan ...)	200gr / 300gr	23 €	30 €
Tataki	200 gr		23 €
Croustillant de Bœuf Confit	150 gr		24 €
Hamburger des Garçons au St Marcellin (de la Mère Richard)	200 gr		27 €
Steack Haché	200 gr		22 €
Assiette du boucher des Garçons (500gr de Bœuf + Os à Moelle + Mix sauces)			49 €
Cocotte des Garçons	env. 250gr		26 €
Bavette	200 gr		23 €
Cœur de Rumsteck	200 gr		23 €
Côte de bœuf	Prix au Kg	Selon arrivage	
Entrecôte	350 à 400gr		35 €
Faux filet	200 gr		26 €
Filet	200 gr		28 €
Onglet	200 gr	Selon arrivage	26 €
Viande du jour	200 gr	Selon arrivage	29 €
Surprise du Boucher Poire / Araignée / Merlan / Langue / Bouton	env. 250gr	Selon arrivage	30 €

Autres Viandes

Poulet Fermier rôti	200 gr	22 €
Escalope de Veau à la crème	200 gr	24 €
Rognon de Veau émincé	250 gr	25 €
Gratin d'andouillette		21 €
Magret de canard entier	+/- 340 gr	28 €
Souris d'agneau	+/- 340 gr	26 €

Garnitures

Frites Maison
Gratin de Macaroni des Garçons
Salade verte
Purée ou Gratin Dauphinois
Légume du jour

Sauces

Poivre	
Crème & Champignon	
Vigneronne échalote	
Roquefort	Sup 1€
Chimichurri	
Beurre maître d'hôtel	
Tartare	

Suppléments

Supplément Os à Moelle	5 €
Garniture supplémentaire	5 €

Desserts

Crème Brûlée	7 €
Tarte Praline	8 €
Fondant au chocolat	7 €
Dessert du Jour	7 €
Café Gourmand	9 €
Bulles Gourmandes	18 €

Fromages

1/2 St Marcellin (de la Mère Richard)	6 €
Fromage blanc à la crème ou Coulis de fruits maison	5 €
Cervelle de Canut	6 €

Chaque plat principal inclut une garniture et une sauce

Tout est fait maison : Garnitures / Desserts / Sauces

Nous travaillons la race Charolaise idéalement de 3 ans d'âge +/- 2 semaines de maturation sur carcasse

Volaille origine France Porc origine France Magret origine France Onglet/ Souris / origine UE



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS