

## "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 €
Gateau 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	24 €	30 €
Tartare au Couteau à l'Italienne (Huile de Basilic, Capres, Parmesan ...)	200gr / 300gr	24 €	30 €
Tataki	200 gr		24 €
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		24 €
Coeur de Rumsteck	200 gr		24 €
Côte de bœuf	Prix au Kg	Selon arrivage	
Entrecôte	350 à 400gr		35 €
Faux filet	200 gr		27 €
Filet	200 gr		29 €
Onglet	200 gr	Selon arrivage	27 €
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	23 €
Escalope de Veau à la crème	200 gr	26 €
Rognon de Veau émincé	250 gr	26 €
Gratin d'andouillette		22 €
Magret de canard entier	+/- 340 gr	29 €
Souris d'agneau	+/- 340 gr	28 €

### Garnitures

Frites Maison
Gratin de Macaroni
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	11 €
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

## "Les Garçons Bouchers" Beef specialties restaurant Halles de Lyon Paul Bocuse

### Appetizer & Salad

Bone marrow		12 €
French fries		5 €
Pie in Crust		16 €
liver cake		12 €
St Marcellin cheese wrapped in crispy phyllo dough	Apetizer / Main course	12 € 21 €
Brioche sausage	Apetizer / Main course	12 € 21 €
Ceasar Salad	Main course	19 €
Lyon salad	Main course	19 €

### Red Meat / Beef

Beef Tartare (Hand-sliced meat)	7 or 11 oz.	24 €	30 €
Beef Tartare (Hand-sliced meat) Italian style (Basilic, parmegiano, Capers)	7 or 11 oz.	24 €	30 €
Tataki Cooked cold beef in a sesame seed coating, with soy sauce and Wasabi	7 oz.		24 €
Confit Beef wrapped in crispy phyllo dough	5,3 oz.		24 €
Our Hamburger with St Marcellin cheese	7 oz.		27 €
Minced beef	7 oz.		22 €
The butcher's dish (Bone marrow /mix Beef / mix sauce)	17,6 oz.		49 €
"Cocotte" of the day	8,8 oz.		26 €
Skirt steak Bavette	7 oz.		24 €
Rump steak Cœur de Rum.	7 oz.		24 €
Rib of beef Côte de Bœuf	Oz. Price	upon availability	
Rib steak Entrecôte	14 oz.		35 €
Sirloin steak Faux Filet	7 oz.		27 €
Tenderloin steak Filet	7 oz.		29 €
Flank steak Onglet	7 oz.	upon availability	27 €
The Meat of the Day	7 oz.min	upon availability	29 €
"Surprise du Boucher"	8,8 oz.	upon availability	30 €

### Other Meat

Roasted free-range chicken		23 €
Veal scallop with mushroom cream sauce	7 oz.	26 €
Veal's kidneys	9 oz.	26 €
Trip sausage gratin		22 €
Breast of Duck	+/- 12 oz.	29 €
Braise lamb shanks	+/- 12 oz.	28 €

All main courses include sauce and side dish

All dishes are home made

We mainly work "Charolais" type of meat minimum 3 years old and +/- 2 weeks maturation process

Chicken Origin France, Porc Origin France, Flank & Skirt steak origin France or EU

### Side dish

Home made French fries	
"Gratin de Maccaroni" Grilled with cream & cheese	
Green Salad	
"Gratin Dauphinois" Grilled sliced potatoes with cream	
Mash potatoes	
Vegetable of the day	

### Sauce

Pepper		
Creme & Mushroom		
Roquefort	X-tra	1 €
Winemaker sauce shallot & red wine		
Chimichurri		
Garlic & Parsley butter		
"Tartare"		

### Xtra

Bone marrow	5 €
Extra side dish	5 €

### Desserts

Egg custard with brown sugar topping	7 €
Red sugared almon tart	8 €
Soft center chocolate cake	7 €
Dessert of the day	7 €
Mix of all desserts & coffee	11 €
Mix of all desserts & a glass of Champagne	18 €

### Cheese

St Marcellin cheese by "La Mère Richard"	6 €
Fresh cream cheese with Red fruit sauce	5 €
Cheese dip with Olive oil / salt / Pepper / shallot / parsley	6 €