

MENU DU MIDI

LUNDI AU VENDREDI

24€ PAR GONE

1 ON COMMENCE PAR LES ENTRÉES

- CHARCUTERIE LYONNAISE
- 4 GRANDS SALADIERS À PARTAGER :
- COCOS - MUSEAU - BETTERAVES - LENTILLES

2 PUIS UN BON PLAT À CHOISIR

- TABLIER DE SAPEUR
- TÊTE DE VEAU SAUCE RAVIGOTE
- SAUCISSON CHAUD SAUCE VIN ROUGE ÉCHALOTE
- CIVET DE JOUE DE PORC LIÉ AU SANG
- QUENELLE DE BROCHET
- LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE OU RAVIGOTE
- ANDOUILLETTE MOUTARDE
- CÔTE DE COCHON GINGEMBRE ET ÉCHALOTE
- BLANQUETTE DE GRILLADE DE PORC, PETITS LÉGUMES
- POULET AU VINAIGRE
- BOUDIN AUX DEUX POMMES
- PIÈCE DU BOUCHER SAUCE VIN ROUGE ÉCHALOTE

3 ... ARRIVE LE CHOIX DU FROMAGE

- CERVELLE DE CANUT
- ½ SAINT-MARCELLIN

4 ET ENFIN LE DESSERT !

- PRUNEAUX AU VIN ROUGE
- COMPOTE DE FRUITS
- CRÈME CARAMEL



bouchon.chez.paul

La liste contenant des allergènes des différents produits à la carte est disponible auprès de notre personnel en salle.

Les origines des viandes sont sur ardoise et disponible également auprès de notre personnel de salle.

Prix net en euros, service inclus.

FAIT MAISON



HOMEMADE

LUNCH MENU

MONDAY TO FRIDAY

24€ PER PERS.

1 STARTERS TO SHARE WITH LOVE

· COOKED PORK MEATS + 4 BIG SALAD BOWLS TO SHARE :
WHITE BEANS - OX MUZZLE - CALF'S FOOT - LENTILS.

2 CHOICE OF MAIN COURSE

- BEEF TRIPE COATED WITH BREADCRUMBS AND PAN-FRIED
- CALF'S HEAD SERVED IN A VINEGAR AND OIL WITH SHALLOTS, HERBS AND CAPERS
- HOT PORK SAUSAGE
- PORK CHEEK STEW WITH BLOOD GRAVY
- PIKE QUENELLE
- OX TONGUE SERVED IN A PIQUANTE SAUCE OR OIL AND VINEGAR WITH SHALLOTS, HERBS, AND CAPERS
- CHITTERLING SAUSAGE WITH MUSTARD
- PORK CHOP WITH GINGER AND SHALLOT
- BLANQUETTE OF PORK STEAK, WITH CREAM AND CARROLS
- CHICKEN, CREAM VINEGAR AND TARRAGON SAUCE
- BLACK PUDDING
- PIECE OF BEEF, RED WINE SAUCE

3 CHOICE OF CHEESE (YUMMY!)

- CERVELLE DE CANUT (CREAMY CHEESE, SERVED WITH WHITE WINE AND AROMATIC HERBS)
- ½ SAINT-MARCELLIN

4 CHOICE OF DESSERT

- PRUNES IN RED WINE AND CINNAMON
- CARAMEL CREAM
- STEVED APPLES AND LEMONS



 bouchon.chez.paul

The list of allergens which could be found in our products is available with our waiting staff.

The origin of the different meats is noticed or available with our waiting staff.

Price in euros, taxes and service are included.

FAIT MAISON



HOMEMADE

MENU DU SOIR

& WEEKENDS + JOURS FÉRIÉS

32€ PAR GONE

1 ON COMMENCE PAR LES ENTRÉES

- CHARCUTERIE LYONNAISE + 4 GRANDS SALADIERS À PARTAGER :
COCOS - MUSEAU - PIEDS DE VEAU - POMME DE TERRE CERVELAS
- BETTERAVES - HARENGS - LENTILLES

2 PUIS UN BON PLAT À CHOISIR

- TABLIER DE SAPEUR
- TÊTE DE VEAU SAUCE RAVIGOTE
- SAUCISSON CHAUD SAUCE VIN ROUGE ÉCHALOTE
- CIVET DE JOUE DE PORC LIÉ AU SANG
- QUENELLE DE BROCHET
- LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE OU RAVIGOTE
- ANDOUILLETTE MOUTARDE
- CÔTE DE COCHON GINGEMBRE ET ÉCHALOTE
- BLANQUETTE DE GRILLADE DE PORC, PETITS LÉGUMES
- POULET AU VINAIGRE
- BOUDIN AUX DEUX POMMES
- PIÈCE DU BOUCHER SAUCE VIN ROUGE ÉCHALOTE

3 ... ARRIVE LE CHOIX DU FROMAGE

- CERVELLE DE CANUT
- ½ SAINT-MARCELLIN

4 ET ENFIN LE DESSERT !

- PRUNEAUX AU VIN ROUGE
- COMPOTE DE FRUITS
- CRÈME CARAMEL



 [bouchon.chez.paul](https://www.instagram.com/bouchon.chez.paul)

La liste contenant des allergènes des différents produits à la carte est disponible auprès de notre personnel en salle.

Les origines des viandes sont sur ardoise et disponible également auprès de notre personnel de salle.

Prix net en euros, service inclus.

FAIT MAISON



DINNER MENU

& WEEKENDS + DAY OFF

32€ PER PERS.

1 STARTERS TO SHARE WITH LOVE

· COOKED PORK MEATS + 4 BIG SALAD BOWLS TO SHARE :
WHITE BEANS, OX MUZZLE, CALF'S FOOT, POTATOES OR
BEETROOTS, LENTILS, HERRINGS, GREEN SALAD.

2 CHOICE OF MAIN COURSE

- BEEF TRIPE COATED WITH BREADCRUMBS AND PAN-FRIED
- CALF'S HEAD SERVED IN A VINEGAR AND OIL WITH SHALLOTS,
HERBS AND CAPERS
- HOT PORK SAUSAGE
- PORK CHEEK STEW WITH BLOOD GRAVY
- PIKE QUENELLE
- OX TONGUE SERVED IN A PIQUANTE SAUCE OR OIL
AND VINEGAR WITH SHALLOTS, HERBS, AND CAPERS
- CHITTERLING SAUSAGE WITH MUSTARD
- PORK CHOP WITH GINGER AND SHALLOT
- BLANQUETTE OF PORK STEAK, WITH CREAM AND CARROTS SAUCE
- CHICKEN, CREAM VINEGAR AND TARRAGON SAUCE
- BLACK PUDDING
- PIECE OF BEEF, RED WINE SAUCE

3 CHOICE OF CHEESE (YUMMY!)

- CERVELLE DE CANUT (CREAMY CHEESE, SERVED WITH WHITE WINE AND AROMATIC HERBS)
- ½ SAINT-MARCELLIN

4 CHOICE OF DESSERT

- PRUNES IN RED WINE AND CINNAMON
- CARAMEL CREAM
- STEVED APPLES AND LEMONS



 bouchon.chez.paul

The list of allergens which could be found in our products is available with our waiting staff.

The origin of the different meats is noticed or available with our waiting staff.

Price in euros, taxes and service are included.

FAIT MAISON



HOMEMADE