

« Il y a toujours un endroit dans le monde où c'est l'heure de l'apéro »

LA MÉTÉO DE L'ANNÉE

Comme d'hab' sinon vous ne seriez pas dans le sud à l'heure qu'il est !

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné.....	2,00€
Café Allongé.....	2,00€
Double café.....	3,90€
Noisette.....	2,10€
Grand Crème.....	3,80€
Cappuccino.....	4,00€
Café Frappé.....	5,00€
Thé.....	3,50€
Chocolat Chaud.....	4,50€
Chocolat Viennois.....	5,00€
Café Viennois.....	5,00€



SODAS & JUS

Limonade 25cl.....	3,90€
Schweppes tonic/agrumes/lemon 25cl.....	4,20€
Orangina/Fanta Orange 25cl.....	4,20€
Coca Cola/Zero/Cherry 33cl.....	4,20€
Fuzetea 25cl.....	4,20€
Perrier 33cl.....	4,20€
Pago 20cl.....	4,20€
Tropico 25cl.....	4,20€
Les Sirops 50cl.....	3,50€
Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, cassis, orgeat, PAC	
Supplément tranche ou sirop.....	0.20€

EAUX

	50CL	1L
Vittel.....	4,00€	6,00€
San Pellegrino.....	4,00€	6,00€

BIÈRES (PRESSION)

	25CL	50CL
Heineken.....	4,00€	7,50€
L'Affligem du moment.....	4,20€	7,80€
Gallia West Coast IPA.....	4,50€	8,50€
Supplément sirop.....	0.20€	
Supplément picon.....	0.50€	

BIÈRES (BOUTEILLES)

Gallia Blanche 33cl.....	7,00€
Pelfort Brune 33cl.....	7,50€
Hapkin 33cl.....	8,00€
Desperados 33cl.....	7,50€
Duvel 33cl.....	8,00€
Mort Subite Kriek 33cl.....	7,50€
Heineken 0 33cl.....	5,00€
Gallia IPA 33cl.....	7,50€

APÉRO

Pastis 51/Ricard 2cl	3,00€
Casanis/Panis 2cl	3,00€
Martini 6cl	4,50€
Blanc, rouge, rosé	
Prosecco 12cl	6,50€
Muscat 10cl	5,50€
Suze 6cl	4,50€
Porto 10cl	5,50€
Communard 12cl	5,50€
Kir 12cl	5,50€
Kir Royal 12cl	10,50€
Whisky, gin, vodka 4cl	8,50€

COCKTAILS

Apérol Spritz	8,50€
St Germain Spritz	9,50€
Gin tonic	8,50€
Caïpirinha	9,50€
Daïquiri framboise	9,50€
Mojito	9,50€
Mojito fruité	10,50€
Mojito Royal	11,50€
Moscow Mule	11,50€
Moscananas	11,50€

Vodka, ananas, jus de citron,
sirop de pêche, ginger beer

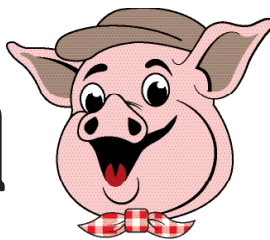
DIGESTIFS

Get 27/31 6cl	8,00€
Baileys/Amaretto 6cl	8,00€
Limoncello 6cl	8,00€
Calvados/Armagnac 4cl	8,00€
Poire William 4cl	8,00€
Jack Daniel's 4cl	9,00€
Rhum Santa Teresa 4cl	10,00€
VSOP Rémy Martin 4cl	11,00€
Chartreuse 4cl	10,00€



@bouchonstroch_montpellier

Le Bouchon



St-Roch

N°2023

Maison fondée depuis bien longtemps

Open 7/7

MENU DES GONES

Entrée + Plat : 25,90€

Entrée + Plat + Dessert : 29,90€

Entrées

6 escargots de Bourgogne Label Rouge

OU

St-Marcellin rôti

OU

Burrata, tomates, pesto verde

Plats

Seiches à la plancha

OU

Pièce du Boucher

OU

Escalope de saumon sauce aux herbes

Desserts

Fondant au chocolat

OU

Crème brûlée

OU

Île flottante à la praline rose

FORMULE DU MIDI

La semaine

Plat du jour 12,90€

Entrée + Plat OU Plat + Dessert 17,90€

Entrée + Plat + Dessert 19,90€

Week-end & jours fériés

Plat du jour 13,90€

Entrée + Plat OU Plat + Dessert 18,90€

Entrée + Plat + Dessert 21,90€

* (café gourmand +2€ au menu)

Le dictionnaire Lyonnais

Un peu de vocabulaire pour pouvoir « s'la racler » devant les copains



Un gone : un enfant du pays (né à Lyon)

Un bouchon : restaurant typique lyonnais qui sert les spécialités de la région

Un ganais : un idiot, pas méchant mais pas futé

Cher : beaucoup. Exemple : « il y avait cher de plats »

Un belin/une beline : mot doux d'amour pour qualifier son/sa chéri(e)

Gandoise : plaisanterie, une boutade, une blague ...

Un caillon : un cochon, « Manger comme un caillon »

Piav : picoler, avec modération (ou non)

S'la racler : se la péter, se la raconter

LES RDV DU MIDI 14,90€

Lundi

Suprême de
Poulet

Mardi

Encornets

Mercredi

Foie de veau
persillé

Jeudi

Côtelettes
d'Agneau

Vendredi

Pouail
de la mer

« Mieux vaut prendre chaud en mangeant, que froid en travaillant »

ENTRÉES

Planche de charcuterie Lyonnaise avec ses cornichons et son petit beurre

10€

6 escargots de Bourgogne Label Rouge

9€

Burrata, tomates, pesto verde

11€

Cervelle de Canut

(L'incontournable fromage frais Lyonnais !)

8€

St-Marcellin rôti

9€

Cuisses de grenouilles

13€

SALADES REPAS

Salade Lyonnaise 18€

Duo de salade, lardons pôelés, œuf mollet, croûtons de pain

Salade César 18€

Salade Romaine, sauce César, filet de poulet pané, œuf mollet, croûtons, copeaux de parmesan AOP

Salade Italienne 19€

Salade, burrata, pesto verde maison, jambon cru Italien affiné 18 mois, copeaux de parmesan AOP

Salade Végétarienne 17€

Duo de salade, légumes grillés de saison (courgettes, minis poivrons, pommes de terre sautées) et sa galette de légumes

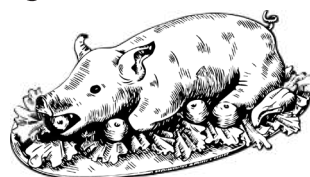
CÔTE DE BŒUF 1KG / 2 PERS 69€



Servie avec frites, salade croquante du moment, légumes grillés de saison. (Toutes nos sauces et accompagnements sont préparés maison).

Dégustez notre cuvée du moment pour 14€ de plus !

99€ Demi Cochon
de lait



dans son jus

POMMES DE TERRE RISSLÉES
MESCLUN
LÉGUMES GRILLÉS DE SAISON

Uniquement sur réservation
48h à l'avance.

« La bonne cuisine est la base du véritable bonheur - Auguste Escoffier »

L'astro du Bouchon !

Certaines légendes racontent que l'on peut lire l'avenir dans la soupe.
Nous avons prédit votre repas en pelant nos patates !

♈ BÉLIER

C'est une belle journée pour se faire plaisir !

♉ TAUREAU

Votre premier choix est le bon !

♊ GÉMEAUX

Vous vous retiendrez de piquer dans l'assiette du voisin.

♋ CANCER

Personne ne pourra vous dissuader de prendre un dessert.

♌ LION

Vous vous imposez sur la table avec une côte de bœuf.

♍ VIERGE

Fidèle à vous-même, vous n'en laisserez pas une miette !

♎ BALANCE

Vous hésitez encore ? Prenez les deux !

♏ SCORPION

Une fringale pourrait se manifester. Prenez de l'avance.

♐ SAGITTAIRE

En grand aventurier, vous testerez une nouveauté.

♑ CAPRICORNE

Aujourd'hui vous cédez à la tentation !

♒ VERSEAU

Sous les effets de la lune ou de l'apéro, vous aurez bon appétit.

♓ POISSONS

D'humeur généreuse, aujourd'hui : vous payez l'addition !

POISSONS

Gambas Black Tiger, riz, légumes de saison **24€**

Seiches en persillade, aïoli, riz, salade **22€**

Escalope de saumon, sauce aux herbes fraîches, riz, salade **21€**

Menu Enfant

1 SIROP À L'EAU AU CHOIX

FILET DE POULET PANÉ, FRITES, LÉGUMES
OU
FILET DE POISSON BLANC, FRITES, LÉGUMES

GLACE 1 BOULE AU CHOIX

10,90€



VIANDES

Ribs de porc français marinés,
pommes de terre rissolées, salade **17€**

Andouillette 5A, sauce moutarde, frites, salade **19€**

Foie de veau persillé, pommes de terre
grenailles, légumes de saison **18€**

Tartare de Bœuf Charolais Français au
couteau préparé par nos soins, frites, salade **19€**

Coquelet avec son jus, pommes de terre
grenailles, salade **18€**

Burger Végétarien : pain artisanal, galette de
légumes, cheddar, tomates, oignons confits,
sauce St-Marcellin, frites, salade **17€**

Burger du Bouchon : Pain artisanal, steak
haché façon bouchère Charolais 180gr,
cheddar, tomates, oignons confits, sauce
St-Marcellin, frites, salade **20€**

Entrecôte, sauce St-Marcellin, frites, salade **24€**

DESSERTS

Glaces 3 boules artisanales (Mövenpick) **8€**

Tiramisu classique **8€**

Fondant au chocolat, chantilly **8€**

Assiette de fromage (trio de fromages) **9€**
Avec son verre de vin (+2€)

Café gourmand (trio de mignardises) **9€**

Île Flottante à la praline rose **7€**

Crème brûlée **7€**