

# 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.....  | 1.90€ |
| Café Allongé.....      | 1,90€ |
| Double café.....       | 3,80€ |
| Noisette.....          | 2,00€ |
| Grand Crème.....       | 3,50€ |
| Cappuccino.....        | 4,00€ |
| Café Frappé.....       | 5,00€ |
| Thé.....               | 3,20€ |
| Chocolat Chaud.....    | 4,00€ |
| Chocolat Viennois..... | 4,50€ |
| Café Viennois.....     | 4,50€ |



## SODAS & JUS

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Limonade 25cl.....                 | 3,50€ |
| Schweppes tonic/agrumes/lemon..... | 3.90€ |
| Orangina/Fanta Orange 25cl.....    | 3,90€ |
| Coca Cola/Zero/Cherry 33cl.....    | 3,90€ |
| Fuzetea 25cl.....                  | 3,90€ |
| Perrier 33cl.....                  | 3,90€ |
| Pago 20cl.....                     | 3,90€ |
| Tropico.....                       | 3.90€ |

|                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| Les Sirops 50cl.....                                          | 3,00€ |
| Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, cassis, orgeat, PAC |       |

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Supplément tranche ou sirop..... | 0.20€ |
|----------------------------------|-------|

## 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.....    | 6,00€ |
| Pelfort Brune 33cl.....     | 5,50€ |
| Hapkin 33cl.....            | 6,00€ |
| Desperados 33cl.....        | 6,00€ |
| Duvel 33cl.....             | 6,00€ |
| Mort Subite Kriek 33cl..... | 6,50€ |
| Heineken 0 33cl.....        | 4,00€ |

## APÉRO

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

## COCKTAILS

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Apérol Spritz      | 8.00€  |
| St Germain Spritz  | 9.00€  |
| Gin tonic          | 8.00€  |
| Caipirina          | 9,00€  |
| Daiquiri framboise | 9,00€  |
| Mojito             | 9,00€  |
| Mojito fruité      | 10,00€ |
| Mojito Royal       | 11,00€ |
| Moscow Mule        | 11,00€ |

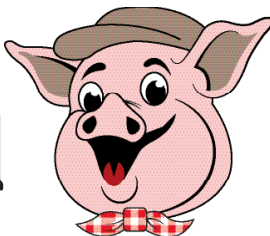
## DIGESTIFS

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| 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€  |
| Mirabelle 4cl             | 8,00€  |
| Jack Daniel's 4cl         | 9,00€  |
| Rhum Santa Teresa 4cl     | 10,00€ |
| VSOP Rémy Martin 4cl      | 11,00€ |
| Tequila Patron Silver 4cl | 11,00€ |
| Chartreuse 4cl            | 10,00€ |

**COPAINS  
COMME  
COCHONS!**



# Le Bouchon St-Roch



N°2023

Maison fondée depuis bien longtemps

Open 7/7

## MENU DES GONES 29,90€

Entrée + Plat : 25,90€

### Entrées

Os à moelle, fleur de sel et ses toasts  
*OU*

Saint-Félicien rôti aux trois poivres et huile  
d'olive  
*OU*

6 escargots de Bourgogne Label Rouge en  
persillade

### Plats

Pièce du boucher, sauce poivre, frites  
fraîches, salade  
*OU*

Pavé de truite, crème ciboulette, risotto,  
légumes de saison  
*OU*

Salade du Bouchon

### Desserts

Gaufre au chocolat maison  
*OU*

Sablé à la praline rose  
*OU*

Crème brûlée

## FORMULE DU MIDI

### La semaine

Plat du jour 11,90€  
Entrée + Plat *OU* Plat + Dessert 16,90€  
Entrée + Plat + Dessert 19,90€

### Week-end & jours fériés

Plat du jour 12,90€  
Entrée + Plat *OU* Plat + Dessert 17,90€  
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 13,90€

### Lundi

Gratin dauphinois  
à la dinde

### Mardi

Blanquette de  
veau

### Mercredi

Foie de veau  
persillé

### Jeudi

Gardianne de  
Taureau

### Vendredi

Tête de veau

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

## ENTRÉES

Gratinée Lyonnaise : soupe à l'oignon gratinée à l'emmental râpé et toasts  
**9€**

Les délicates cuisses de grenouilles en persillade poêlées au beurre noisette, citron  
**13€**

6 escargots de Bourgogne Label Rouge en persillade  
**9€**

Saint-Félicien rôti aux trois poivres et huile d'olive  
**10€**

Croustillant de Saint-Marcellin et pignons torréfiés  
**9€**

Os à moelle, fleur de sel et ses toasts  
**10€**

Assortiment de charcuterie Lyonnaise  
**10€**

## SALADES REPAS

### Salade Lyonnaise **17€**

Salade croquante du moment, lardons poêlés, tomates, œuf coulant, mousse de lard sur toast

### Salade César **18€**

Salade croquante du moment, aiguillettes de poulet panées, parmesan, œuf dur, tomates, croûtons, sauce César

### Salade Végé **17€**

Mesclun, aubergines braisées, radis, fêta marinée citron et ciboulette, carottes glacées, pommes de terre rissolées

### Salade du Bouchon **16€**

Mesclun, duo de croustillant de Saint-Félicien et Saint-Marcellin, tomates cerises, pickles d'oignons rouges et chou rouge, pommes de terre rissolées

## CÔTE DE BŒUF 1KG / 2 PERS **65€**



Servi avec son os à moelle, son trio de sauces, ses pommes de terre rissolées, mesclun, légumes grillés de saison. **Dégustez notre cuvée du moment pour 14€ de plus !**

### APRÈS LA COMPÉTITION, ON PASSE AU BOUCHON !

Le MHR (Montpellier Hérault Rugby) est devenu ce 24 juin 2022 champion de France 2022 du TOP 14 ! En tant que fervent supporter, le Bouchon St-Roch concocte tous les jours des plats copieux pour les meilleurs athlètes de la région.

Avec sa blanquette de veau, ses pièces du boucher et son foie de veau, qui pourrait être mieux placé pour accueillir son club préféré à ripailler ? Car on le sait, le réconfort se trouve toujours dans la sauce roquefort !



« C'est bien connu chez nous : On ne plaque jamais rien le ventre vide ».

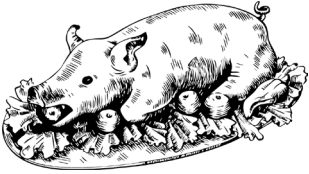
L'équipe du MHR soulevant le bouchier de Brennus devant le Bouchon St-Roch en chantant en cœur : « Ici, Ici, c'est Montpellier ! »

4 pers

**99€**

# Demi Cochon de lait

en croûte aromatique



**POMMES DE TERRE RISSOLÉES  
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

Pavé de truite, crème ciboulette, risotto et ses légumes grillés de saison  
**18€**

Quenelle de brochet (Sibilia) poêlée, sauce Nantua, risotto et fondue de poireaux au basilic et citron  
**19€**

## Menu Enfant

1 SIROP À L'EAU OU 1 LIMONADE  
OU 1 JUS DE FRUIT

AIGUILLETES DE POULETS PANÉES  
OU POISSON PANÉ

GLACE OU  
GAUFRE AU CHOCOLAT

**10,90€**



## VIANDES

L'incontournable entrecôte Française de nos régions (250g), sauce St-Marcellin, pommes de terre rissolées, légumes grillés de saison  
**24€**

Rognons de veau en couilles de loup et sa sauce Bourgeoise, écrasé de patate douce aux noix de cajou, légumes grillées de saison  
**19€**

Cuisse de Pintade rôtie, risotto, sauce Suprême, fondue de poireaux citron et basilic  
**18€**

L'andouillette appellation « 5A », sauce St-Marcellin, pommes de terre rissolées, légumes grillés de saison  
**20€**

Le foie de veau en persillade, écrasé de patate douce aux noix de cajou, légumes grillés de saison  
**19€**

Burger végétarien du Bouchon, steak végétal, oignons confits, salade, sauce St-Marcellin, frites, mesclun  
**17€**

Burger du Bouchon, steak haché « Origine France », oignons confits, poitrine de porc, sauce St-Marcellin, frites, mesclun  
**20€**

## DESSERTS

Île Flottante à la Praline Rose **7€**

Baba au Rhum, chantilly **8€**

Sablé à la praline rose **8€**

Crème brûlée **7€**

Gaufre au chocolat maison, chantilly **7€**

Café gourmand **9€ (arrosé +3€)**

Assiette de fromages **9€**

Saint-Félicien à l'huile d'olive et trois poivres **8€**