le Bouchon alsacien

winstub

Au cœur du sixième arrondissement, en lieu et place du célèbre Cazenove de Pierre Orsi, Jacky Gallmann et Frédéric Lafay vous invitent à découvrir la première winstub de Lyon, bouchon typique alsacien.

Au menu de cette institution préservée et rajeunie, convivialité et bonne humeur autour de plats typiques qui savent marier les produits locaux avec la tradition alsacienne la plus gourmande.

Dans leur bouchon chic mais populaire, Jacky et Frédéric souhaitent vous raconter leur histoire : l'apprentissage de la cuisine alsacienne auprès de sa maman Marguerite pour Jacky, et l'éveil des sens dans la cave de son papa Robert pour Frédéric devenu sommelier par passion.

Et afin que votre passage au Bouchon Alsacien soit encore plus mémorable, la carte des desserts est signée Philippe Urraca et les fromages viennent de la maison Christian Janier. Deux Meilleurs Ouvriers de France, pourquoi se priver ?

ENTRÉES
STARTERS

Pot de terrine de coq au riesling *Terrine pot of rooster with Riesling wine*	13,00 €
Salade strasbourgeoise (cervelas & gruyère) *Strasbourg salad (saveloy and gruyère cheese)*	11,50 €
Escargots de Bourgogne les 6 *Burgundy snails (6)*	13,50 €
Escargots de Bourgogne les 12 *Burgundy snails (12)*	23,50 €
Presskopf sauce tartare salade de lentilles *Presskopf with tartar sauce and lentil salad*	10,50 €
Hareng matjes & pommes à l'huile *Herring matjes, potatoes in oil*	13,00 €
Foie gras de canard, chutney de mirabelles & pain de campagne grillé *Duck foie gras, mirabelle plum chutney, toasted farmhouse bread*	18,50 €
Assortiment de crudités de saison *Assortment of seasonal raw vegetables*	10,50 €
Gravelax de truite & sa rillette, pain de campagne grillé *Trout gravlax and rillette, toasted farmhouse bread*	15,00 €

Carte des allergènes sur demande. Par souci de fraîcheur, certains plats peuvent ne pas être disponibles
Prix nets, service compris.

PLATS

DISHES

Choucroute du Bouchon 26,00 €
(lard fumé, Kassler, saucisse de Strasbourg, saucisse de Colmar, saucisse lorraine & pommes vapeur)
Bouchon sauerkraut (smoked bacon, Kassler, Strasbourg sausage, Colmar sausage, Lorraine sausage & steamed potatoes)

Choucroute de la Winstub 31,50 €
(lard fumé, Kassler, saucisse de Strasbourg, saucisse lorraine, saucisse de Colmar, jarret & pommes vapeur)
Winstub sauerkraut (smoked bacon, Kassler, Strasbourg sausage, Lorraine sausage, Colmar sausage, shank & steamed potatoes)

Choucroute de poissons 27,00 €
(sandre, truite, haddock, pommes vapeur & beurre blanc)
Fish sauerkraut (pike-perch, trout, haddock, steamed potatoes & white butter sauce)

Gratin de pavé de truite en sabayon, nouilles alsaciennes & cèpes 26,00 €
Gratin of Jura trout in a sabayon sauce, alsatian noodles & porcini mushrooms

Matelotte d'omble chevalier au riesling, champignons & épinards 27,50 €
Arctic char matelotte with Riesling wine, mushrooms & spinach

Bouchée à la reine & nouilles alsaciennes 24,00 €
Bouchée à la reine, Alsatian noodles

Bœuf gros sel, crudités, pommes sautées & sauce raifort 20,50 €
Coarse salt beef, raw vegetables, fried potatoes & horseradish sauce

Tête de veau sauce gribiche & pommes vapeur 21,00 €
Veal head with gribiche sauce, steamed potatoes

Mijotée de joue de porc au pinot noir & spaetzle 23,00 €
Pork cheek stew with pinot noir wine, spaetzle

Suprême de poulet jaune fermier label rouge de Bourgogne au riesling & spaetzle 22,50 €
Supreme of yellow chicken farm label rouge of Burgundy with riesling wine, spaetzle

Carte des allergènes sur demande. Par souci de fraîcheur, certains plats peuvent ne pas être disponibles
Prix nets, service compris.

PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARIAN DISHES

Assortiments de crudités de saison (en plat) — 15 €
Assortment of seasonal raw vegetables (main course)

Gratin de nouilles d'Alsace au munster — 16 €
Alsatian noodle gratin with Munster cheese

Poêlée d'épinards, haricots verts & pommes sautées — 16 €
Pan-fried spinach, green beans & fried potatoes

MENU WINSTUB

SERVI UNIQUEMENT LE MIDI - *ONLY SERVED AT LUNCHTIME*
HORS BOISSONS - *EXCLUDING DRINKS*

Entrée / Plat OU **Plat / Dessert** — 25 €
Starter / Main course OR Main course / Dessert

Entrée / Plat / Dessert — 35 €
Starter / Main course / Dessert

Salade strasbourgeoise OU **Presskopf**
Strasbourg salad OR Presskopf

Bœuf gros sel OU **Joue de porc**
Coarse salt beef OR Pork cheek

Linzer tarte OU **Chou à la crème**
Linzer pie OR Cream puff pastry

MENU PETITS BOUCHONS

LITTLE CHILDRENS MENU

Saucisse de Strasbourg & pommes sautées
OU **Filet de poisson & spaetzle** — 12 €
Strasbourg sausage, fried potatoes OR Fish fillet, spaetzle

Glace (2 boules au choix) OU **Chou à la crème**
Ice cream (choice of two scoops) OR Cream puff pastry

Carte des allergènes sur demande. Par souci de fraîcheur, certains plats peuvent ne pas être disponibles
Prix nets, service compris.

Origine des viandes

Joue de Porc (Allemagne ou Espagne)
Volaille (France)
Paleron (Allemagne)
Tête de Veau (France)
Charcuterie (France)
Bouchée à la Reine (Allemagne ou France)

Origin of meats: Pork cheek (Germany or Spain), Poultry (France), Chuck (Germany), Veal head (France), Charcuterie (France), Bouchée à la Reine (Germany or France).

FROMAGES

(par Christian Janier, fromager-affineur, MOF)
CHEESES

Munster *Munster*	7,50 €
Fromage blanc (crème ou coulis de fruit rouge) *Fromage blanc (with cream or red fruit coulis)*	5,50 €
BibelsKäss (cervelle alsacienne) *BibelsKäss (Alsatian cheese specialty)*	6 €

Carte des allergènes sur demande. Par souci de fraîcheur, certains plats peuvent ne pas être disponibles
Prix nets, service compris.

DESSERTS

(par Philippe Uracca, MOF)

Kougloff glacé façon norvégienne 10,50 €
Norwegian-style iced kougloff

Strudel aux pommes & raisins de Corinthe 8,50 €
Apple and raisin currant strudel

Forêt noire tradition 9,00 €
Traditional Black forest cake

Linzer tarte à la framboise 8,50 €
Linzer raspberry tart

Kougloff façon baba au rhum 10,50 €
Kougloff rum baba style

Profiterolle au chocolat, craquelin & nougatine 10,50 €
Chocolate profiterole with craquelin and nougatine

Salade de fruits frais de saison 7,50 €
Fresh seasonal fruit salad

Chou à la crème, craquelin & nougatine 8,50 €
Cream puff pastry, craquelin and nougatine

Glaces & sorbets (2 boules) *Ice cream and sorbets (two scoops)* 9,50 €
Café Guatemala, Chocolat de prestige, Pistache Sicile,
Vanille Madagascar, Citron pressé, Cassis de Bourgogne
Poire william Monts & Coteaux du lyonnais, Framboise
Guatemalan coffee , Prestigeous chocolate , Sicilian pistachio , Madagascar vanilla, Squeezed lemon, Burgundy blackcurrant, Pear william Monts & Coteaux du lyonnais, Raspberry

Coupe alsacienne (hommage à ma mère) *a tribute to my mother* 13,50 €
Sorbet citron, marc de Gewurztraminer
Lemon sorbet, Gewurztraminer marc

Coupe bourguignonne (hommage à mon père) *a tribute to my father* 13,50 €
Sorbet cassis, marc de Bourgogne
Blackcurrant sorbet, Burgundy marc

Supplément Chantilly 1,50 €
Extra whipped cream

Carte des allergènes sur demande. Par souci de fraîcheur, certains plats peuvent ne pas être disponibles
Prix nets, service compris.