



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 <i>Pot of cockerel terrine with Riesling wine</i>	14,00 €
Salade strasbourgeoise (cervelas & gruyère) <i>Strasbourg salad (saveloy and gruyère)</i>	13,00 €
Escargots de Bourgogne les 6 <i>Burgundy snails (6)</i>	14,00 €
Escargots de Bourgogne les 12 <i>Burgundy snails (12)</i>	24,50 €
Saumon confit, vinaigrette aux herbes potagères <i>Confit salmon, herb vinaigrette</i>	16,00 €
Terrine de lapereau au foie gras <i>Rabbit terrine with foie gras</i>	17,00 €
Velouté d'asperges aux herbes et croûtons dorés <i>Cream of asparagus soup with herbs and golden croutons</i>	10,50 €
Pâté-croute maison, veau, volaille, foie gras et morilles <i>Home made pâté en croute, veal, poultry, foie gras and morels</i>	20,00 €
Salade alsacienne (saumon & harengs marinés), croûtons et légumes marinés <i>Alsatian salad (marinated salmon and herring), croutons and marinated vegetables</i>	14,00 €
Foie gras de canard, chutney à la rhubarbe, pain de campagne grillé <i>Duck foie gras, rhubarb chutney, toasted country bread</i>	19,50 €
Carpe frite, sauce tartare <i>Fried carp with tartar sauce</i>	14,00 €

PLATS DISHES

Choucroute du Bouchon Lard fumé, Kassler, saucisse de Strasbourg, saucisse de Colmar, saucisse lorraine & pommes vapeur <i>Bouchon sauerkraut (smoked bacon, Kassler, Strasbourg sausage, Colmar sausage, Lorraine sausage & steamed potatoes)</i>	26,50 €
Supplément jarret (pour deux personnes) <i>Shank supplement (for two persons)</i>	20,00 €
Choucroute du Pêcheur Pommes vapeur et beurre blanc <i>Bouchon sauerkraut, steamed potatoes and beurre blanc</i>	28,50 €
Choucroute au jarret confit, pommes vapeur <i>Sauerkraut with confit shank, steamed potatoes</i>	25,00 €
Minute de saumon, vinaigrette tiède aux herbes, pointes d'asperges vertes <i>Salmon filet, warm herb vinaigrette, green asparagus tips</i>	25,00 €
Carpe frite, sauce tartare, pommes sautées <i>Fried carp, tartar sauce, fried potatoes</i>	25,00 €
Aile de raie, beurre noisette, pommes de terre nouvelles confites <i>Skate wing, brown butter, candied new potatoes</i>	26,00 €
Gibelotte de lapin au riesling, spaetzles <i>Rabbit gibelotte with riesling, spaetzles</i>	23,00 €
Tête de veau, sauce gribiche, pommes vapeur <i>Tête de veau, gribiche sauce, steamed potatoes</i>	23,00 €
Tartare de filet de rumsteack au couteau, frites maison et salade <i>Hand-cut rump steak tartare, homemade fries and salad</i>	25,00 €
Mixed grill (saucisse d'Alsace et travers de porc grillés), sauce aux épices, pommes sautées <i>Mixed grill (alsatian sausage, pork ribs), spicy sauce, fried potatoes</i>	24,00 €

GRANDE SALADES ESTIVALES LARGE SUMMER SALADS

Salade strasbourgeoise Cervelas, gruyère, tomate et salade <i>Strasbourg salad (saveloy, gruyère, tomatoes and salad)</i>	22,00 €
Salade alsacienne Saumon et harengs marinés, croûtons et légumes marinés <i>Alsatian salad (marinated salmon and herring, croutons and marinated vegetables)</i>	24,00 €

PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARIAN DISHES

Assortiment de légumes

16,00 €

Champignons, asperges, tomate, pommes de terre,
vinaigrette aux herbes

Assortment of seasonal raw vegetables

Mushrooms, asparagus, tomatoes, steamed potatoes

Brouillade d'œufs aux champignons

18,00 €

Scrambled eggs with mushrooms

MENU POUR NOS PETITS BOUCHONS

MENU FOR OUR LITTLE STOPPERS

Saucisse grillée, pommes sautées OU Filet de poisson, spaetzle

Strasbourg sausage, fried potatoes OR Fish fillet, spaetzle

14,00 €

Glace (deux boules au choix) OU Chou à la crème

Ice cream (choice of two scoops) OR cream puff

MENU WINSTUB

WINSTUB MENU

SERVI UNIQUEMENT LE MIDI - ONLY SERVED AT LUNCHTIME

HORS BOISSONS - EXCLUDING DRINKS

Entrée / Plat OU Plat / Dessert

28,00 €

Starter and main course OR main course and dessert

Entrée / Plat / Dessert

37,00 €

Starter / Main course / Dessert

Salade strasbourgeoise OU Velouté d'asperges

Strasbourg salad OR Asparagus cream

Gibelotte de lapin OU Mixed grill

Rabbit gibelotte OR Mixed grill

Panna cotta OU Chou à la crème

Panna Cotta OR Creamy cabbage



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

Origine des viandes (*Origin of the meats*)

Tête de veau (*veal head*) France

Lapin (*rabbit*) France

Tartare de Bœuf (*beaf*) UK

Travers de porc (*pork ribs*) France

Charcuterie (*cold cuts*) France

FROMAGES

CHEESE

Munster 8,00 €
Munster

Fromage blanc (crème ou coulis de fruit rouge) 6,00 €
White cheese (with cream or red fruits coulis)

BibelsKäss (cervelle alsacienne) 6,00 €
Alsatian brain

DESSERTS

DESSERTS

Kougloff glacé façon norvégienne <i>Norwegian-style iced kougloff</i>	12,00 €
Strudel aux pommes et raisins de Corinthe, sauce caramel beurre salé <i>Apple and currant strudel</i>	10,50 €
Profiterolles au chocolat, craquelin et nougatine <i>Chocolate profiterole with cracker and nougatine</i>	11,00 €
Salade de fruits frais de saison <i>Fresh seasonal fruit salad</i>	8,50 €
Chou à la crème et fraises <i>Cream puff and strawberries</i>	10,00 €
Kougloff façon baba au rhum <i>Kougloff rum baba style</i>	11,50 €
Tarte du jour <i>Pie of the day</i>	9,00 €
Panna cotta à la rhubarbe <i>Rhubarb panna cotta</i>	9,50 €
Glaces et sorbets (deux boules) <i>Ice cream and sorbets (two scoops)</i>	9,50 €
<ul style="list-style-type: none">- Chocolat de prestige (<i>prestige chocolate</i>)- Pistache Sicile (<i>sicilian pistachio</i>)- Vanille Madagascar (<i>madagascar vanilla</i>)- Citron pressé (<i>squeezed lemon</i>)- Poire william Monts et Coteaux du Lyonnais (<i>pear william Monts & Coteaux du Lyonnais</i>)- Cassis de Bourgogne (<i>burgundy blackcurrent</i>)	
Coupes glacées <i>Ice cream Sundaes</i>	14,50 €
<ul style="list-style-type: none">- Coupe alsacienne (hommage à ma Mère) Sorbet citron, marc de Gewurztraminer <i>Coupe alsacienne (a tribute to my mother)</i> <i>Lemon sorbet, gewurztraminer marc</i>- Coupe bourguignonne (hommage à mon Père) Sorbet cassis, marc de Bourgogne <i>Coupe bourguignonne (a tribute to my father)</i> <i>Blackcurrent sorbet, burgundy marc</i>	
Supplément Chantilly <i>Extra whipped cream</i>	1,50 €