LES FINES GUEULES

BOUCHON LYONNAIS

Cuisine Lyonnaise Traditionnelle et maison
16 rue Lainerie 69005 Vieux Lyon (St Paul) Tel : 04 78 28 99 14
www.fines-gueules.fr
Bouchon lyonnais labélisé www.lesbouchonslyonnais.org

Pour Commencer : A Boire / To drink (glass)

⊙ Apéritif maison : Communard (12cl) (Vin rouge frais crème de cassis mûre et framboise)	6.
⊙ Coupe de Montagnieu (Bugey) (12cl)	7.
⊙ Verre de Vin blanc Suggestion (12cl)	8.
⊙ Verre de Vin rouge Suggestion (12cl)	8.
kir (cassis mure, framboise ou pêche) (12cl)	6.
Apéritifs traditionnels (4cl) (8cl)* Ricard.Suze*.Martini* Rge/blc.Campari*.Porto*	6.
⊙ Bière Artisanale la Canute / local beer (33cl) Blanche/ Blonde/ Rousse / Noire	7.
⊙ Bière Pression Ninkasi Blonde (25cl) 6. (50cl) Draught local beer blonde	9.
Whisky JB, Gin Gordon, Vodka, Get (4cl)	8.
Alcool premium / Digestifs (4cl) Absolut, Monkey, Shoulder, Hendrick's, Bacardi, Jack Daniels, Aberlour	9.
SPRITZ (Apérol ou campari, Montagneu eau gazeuse)	10.
Cocktails: Sea breezze / Sex on the Beach / Cosmopolitan / Hendrick's Gin Tonic	11.
Gosset Grande Réserve (37,5cl) - ½ bouteille de Champagne	39.

Soft / Sans alcool

⊙ Expresso / Décaféiné (Café Gonéo LYON)	2.6
⊙ Café au lait ou Double Expresso	4.5
⊙ Thé / Infusions FBKT (42)	4.
⊙ Eaux minérales 75 cl (Still or Sparkling) (St Géron 43).	6.5
⊙ Jus de fruits (25 cl) Artisanaux "L'arbre à jus" (42) Tomate / Poire / Pomme / Abricot / Pêche de Vigne / Pomme Framboise	5.
Sodas (33 cl) : Coca Cola, Zero, Perrier, Tonic, Limonade artisanale, Fuztea, Orangina, Fentimans tonic water (20cl)	5.
Sirop à l'eau (menthe, fraise, grenadine, cassis, citron, orgeat)	2.5
Sup. Sirop	0.5

⊙Vignerons indépendants ⊙Fournisseurs régionaux ou locaux

Pour Commencer : A grignoter et à partager

⊙Terrine de Foie Gras Maison à partager (50gr) ✪ (Foie gras d'auvergne dom de Limagne)	19.
⊙ Assiette de Rosette et Jésus (100gr) ✪ Saucisson Moiroud (38)	15.
- Escargots (12) de bourgogne à partager ✪	18.
- Cervelle des Canuts à partager (✪)	6.5

Menu BOUCHON

Entrée/Plat/Fromage ou dessert (Starter/main course/cheese or dessert)= **35 €**
Entrée/Plat/Fromage/dessert (Starter/main course/ cheese +dessert) = **39,9 €** (1)

- Œufs frais pochés en « Meurette » (✪)
Poached eggs, red wine reduction, spring onions, thinly sliced bacon

- Salade Lyonnaise en saladier
Poached egg on a bed of baby greens croutons thinly sliced bacon

- Escargots de Bourgogne au beurre persillé maison ✪✪ (Sup +2,5€)
Traditional Burgundy snails, garlic and parsley butter

- Fine terrine maison de foies de volaille vinaigrette à l'ancienne✪
Homemade chicken liver and pork terrine, mixed baby greens

- Terrine de queue de bœuf maison et mesclun ✪✪
Homemade oxtail beef terrine on a bed of mixed baby greens

***

- Andouillette Lyonnaise de Veau sauce à la graine de Moutarde ✪✪
Local veal sausage (chitterling) speciality boiled potatoes and mustard sauce

- Quenelle de Brochet artisanale bisque d'étrilles maison ✪✪
Pike fish soufflé, home made bisque crab sauce

- Cassolette de tripes de bœuf à la tomate & aux aromates ✪✪
Beef tripes cassolette cooked with carrots tomatoes white wine and garlic

- Pieds de cochon patiemment désossé pané
Breaded pig's trotter loaf, mushrooms, fresh herbs

- Gratin de ravioles de Romans «Mère Maury»
Mini-ravioli gratin, cheese topped, with a creamy sauce ✪✪

***

- Fromages* et(1)ou Dessert* au choix
Cheese and (1)or Dessert

Entrée (Starter) seule du menu « à la carte » : 15 euros (Escargots 18 euros)
Plat seul (Main course) du menu « à la carte » : 22 euros

✪Sans porc / pork free ✪Sans viande / No meat
✪Sans gluten (✪) (possibilité) / Gluten free (✪) (possibility)

✪ Précision à caractère informatif. L'établissement n'a pas opté pour une cuisine majoritairement sans gluten, mais nous savons quand il n'y a pas de gluten dans nos préparations et dans ce cas là nous le précision, pour le plaisir des personnes concernées

Si vous êtes allergique à certain produit merci de l'annoncer à la commande pour vérifier avec le personnel que les plats sauces et accompagnements ne contiennent pas les produits pour lesquels vous êtes intolérant.
A défaut tout plat refait pourrait être facturé

	Pot 46 cl	¼ 23cl	Verre 12 cl
Pot de Vin Blanc (White Wine) et Verre de vin			
⊙ Grignan les Adhémar H. BOUR A.O.P	17.	11.	6.
⊙ Mâcon Villages Thibert P.& Fils A.O.P	18.	13.5	7.
Pot de Vin Rouge (Red Wine) et Verre de vin			
⊙ Grignan les Adhémar H. BOUR A.O.P	17.	11.	6.
Pot de Vin Rosé (Rosé Wine) et Verre de vin			
⊙ A.O.C Grignan les Adhémar H. BOUR	17.	11.	6.

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Les Toques Blanches Lyonnaises

LABEL OFFICIEL Les Bouchons Lyonnais

LES FINES GUEULES

BOUCHON LYONNAIS

Ici on épluche on mijote on désosse ☺

Cuisine Lyonnaise Traditionnelle et maison
16 rue Lainerie 69005 Vieux Lyon (St Paul) Tel : 04 78 28 99 14
www.fines-gueules.fr
Bouchon lyonnais labélisé www.lesbouchonslyonnais.org

Fromages / Cheese

⊙ ½ Saint Marcellin affiné ✪ **7.**
maturated cow cheese

*** Chèvre frais et huile de truffe✪** **7**
Goat cheese with truffled olive oil

⊙ Fromage blanc faisselle crème épaisse✪ **6.5**
(nature ou avec coulis de fruits rouge)
Local cottage cheese /double cream (Sugar ou red fruits coulis)

⊙ Cervelle des Canuts : « silk worker's brain »(✪) **6.5**
Fromage frais herbes échalotes ail sel poivre
Local cottage cheese with herbs, shallots, salt, pepper, olive oil and vinegar

Fromages Hors Menu

*** Assiette de Fromages affinés à partager ✪** **16.**
½ St Marcellin, chèvre au miel, Pate pressé cuite, cervelle des Canuts
A selection of 4 cheese (cow & goat)

⊙ St Marcellin entier affiné (hors menu) ✪ **9.**
A local speciality of maturated cheese (cow)

L'histoire de(s) Guignol(s)

- Guignol est une marionnette à gaine française créée à Lyon vers 1808 par Laurent Mourguet. Le terme désigne également par métonymie le théâtre de marionnettes comique dont Guignol est le personnage principal, formant avec Gnafron et Madelon le trio récurrent des pièces du répertoire classique.

À l'origine, ce théâtre déroule un canevas improvisé non-écrit servant de gazette locale à caractère comique. Laurent Mourguet ne sachant lire, n'a légué aucune pièce écrite Curieusement, c'est la censure imposée par Napoléon III, en contraignant les troupes à soumettre leurs textes, qui permet la conservation de ce patrimoine oral.

Le spectacle se pratique dans un castelet, selon la technique du burattino ou « marionnette à gaine » dont les particularités impliquent une gestuelle spécifique et des accessoires disproportionnés donnant lieu à un comique de situation caractéristique de la commedia dell'arte.

Emblème de la ville de Lyon, Guignol est tout à la fois l'héritier des traditions du XIXe siècle, chantre du parler lyonnais et support vivant des traditions théâtrales du spectacle français de la marionnette.
- À la Révolution, la pénurie de travail guette les ouvriers de la soie et nombre d'entre-eux doivent se reconvertir. Mourguet quitte la ville pour la campagne et se fait marchand ambulant de bricoles, remèdes et aiguilles. Il découvre l'univers des vogues de campagne, des cabarets et du patois local. Ce qu'il a fait à la campagne, il va le faire à Lyon et s'installe en 1797 comme arracheur de dents sur les places de la ville. Afin d'attirer sa clientèle, il monte un spectacle de marionnettes, poursuivant une tradition bien ancrée depuis le XVIIème ^{e} siècle. Sur une base textuelle improvisée et selon l'humeur du marionnettiste et l'actualité du jour, le spectacle remplit une fonction de gazette et se dresse en souriant contre les injustices que subissent les petites gens. Il devient marionnettiste professionnel dès 1804 et monte un premier théâtre rudimentaire dans la grande allée des Brotteaux au milieu du jardin du Petit Tivoli.

Consulter notre carte des Vins
Sélection en direct des propriétaires !

« Tout le mOnde peuvent pas être de Lyon, il en faut ben d'un peu partout »: Plaisante Sagesse Lyonnaise

Alors un Petit Lexique pour les étrangers s'impose:
Abader (s') : S'ensauver, décaniller, prendre la poudre d'escampette. **Acque :** Avec. **Acuchonner :** Mettre en cuchon, amonceler. **Agraper** : Saisir, prendre, attraper. **Agriable** : adj. Agréable. **Alcoolite** : Acolyte. **Apincher :** Regarder, guetter, épier. **Argents** : Les mots concernant la richesse s'emploient, à Lyon, au masculin pluriel. Des argents (voir escalins et pécuniaux). **Arias** : Embarras, tumulte, histoires. **Arpions :** Doigts de pieds, ergots. **Arreluquer :** Regarder attentivement, examiner. **Ateyer :** Atelier. **Barguigner :** Hésiter. **Benazet** : Benêt, caquenano . **Bétiser :** Dire des sornettes. **Buvande** : Piquette. **Caquenano** : Benêt, timide, sot. **Catolle** : Bigote, cancorne qui se scandalise de tout. **Coqueluchon** : Tête, cabochon **Couenne :** On écrit aussi « couane ». Homme indolent, timide, sans énergie. **Cuchon :** Tas, amas. *Un cuchon de z'équevilles* dit Nizier du Puitspelu. **Cul :**(prendre son c. par l'oreille) S'en aller, s'ensauver. **Décaniller :** Jouer des canilles, s'ensauver, s'en aller. **Décesser :** Cesser, finir. **Défunter :** Mourir. **Embierne** : Embarras, ennui. Selon N. du Puitspelu, un Parisien dirait « emm..dement ». **Embobeliner :** Tromper en amadouant. **Emboconner** : Empoisonner, empester. **Ensauver (s')** : S'abader, décaniller, se sauver. **Equevilles :** Déchets, ordures. **Escalins** : Argent. *Avoir des escalins* ; être riche**. Esqueprès** : Plus agréable à prononcer que exprès. *Faire à l'esqueprès*. **Fenotte :** Femme. S'emploie dans un sens aimable. **Fesait** : Faisait. Je fesais, tu fesais, il fesait, nous fesions, vous fesiez, ils fesaient.
Fumerons : Jambes. **Gone** : Gamin, garçon, homme (de Lyon, bien sûr !)**. Gandoise :** Plaisanterie, blague, raillerie. **Lambinocher** : Traîner, lambiner. **Lentibarner :** Flâner **Mami :** Petit enfant. **Manquablement** : Inévitablement, immanquablement. **Merdelion** : Le prévôt de Lyon est dit *merdelion* depuis que le Zizi Pradel assuma cette fonction. **Nigodème** : Sot, nigaud. **Panosse** : Personne molle, lente. **Pécuniaux** : Des argents, des escalins. *Avoir des pécuniaux* ; être riche. **Petêtre :** Peut-être. **Phynances** : Finances. **Pillandre :** Vaurien, voyou. Il arrive que Madelon qualifie Guignol de *Grande pillandre*. S'emploie également au masculin. **Pique-plante** *: Se tenir pique-plante* ; être piqué au sol, planté, immobile, sans pouvoir bouger. **Quéqu'un :** Quelqu'un. **Quéquefois :** Quelquefois. **Tarabate :** Se dit d'une personne remuante, turbulente. **Tramevet :** Traîne-fesses, tramway. **Traviole** *: De traviole* ; de travers. **Velà :** Voilà. **Vesqué :** Vexé. Parce que le sc est plus facile à prononcer que le cs. **Vogue** : Fête foraine

LES GOURMANDISES / DESSERTS MAISON

√ Pâtisserie ou dessert du Jour **8.**
Dessert of the day

⊙ Tarte aux pralines **8.**
Sugared Almond pie (local speciality)

√ Moelleux au chocolat noir « Valrhona » ✪ **8.**
Home made Black chocolate fondant

√ Crème brûlée à la cassonade ✪ **8.**

√ Coupe de fruits frais du moment ✪ **8.**
Selection of fresh seasonal fruit

√ Soufflé glacé maison au « Grand Marnier » ✪ **8.**
Grand Marnier liquor Ice cream « Parfait »

√ Baba au rhum «bouchon» chantilly (+1€ menu*) **8.**
Rum baba whipped cream

√ «Vacherie» des Fines Gueules : Vacherin ✪ (+1€ menu*) **8.**
Meringue maison, glace Barbapapa /vanille coulis chantilly
Home Made vacherin (Vanilia ice cream& Barbapapa candy flavor)

√ Coupe colonel : ✪ (+ 1€ menu*) **8.**
(Sorbet citron / vodka)Lemon sorbet and vodka

TVA : 10% (sur les softs et la nourriture) et 20% (sur les alcools) (V01.23)