



LE CASSE MUSÉAU

LES BOISSONS

COCKTAIL

LE MERRICCINI.....	8
«PÉTILLANT DU BUGÉY, MARTINI BLANC, SIROP DE SUCRE DE CANNE, JUS DE CITRON»	
LE PINK MERRICCINI	8
«PÉTILLANT DU BUGÉY, MARTINI ROSÉ, JUS DE CITRON»	
LE PÉTILLANT ROYAL	8
«PÉTILLANT DU BUGÉY, CRÈME DE CASSIS»	
COCKTAIL SANS ALCOOL	6
JUS D'ANANAS, ORANGE ET FRAISE	

APÉRITIFS

RICARD	5
MARTINI BLANC OU ROUGE - 6CL	6
MARTINI ROSÉ - 6CL	6
WHISKY « BUSHMILL » 10 ANS SINGLE MALT - 5CL	9
KIR VIN BLANC - 12 CL	6
KIR VIN ROUGE «COMMUNARD» - 12 CL	6
SUZE - 6 CL	6
MONTAGNIEU «PETILLANT DU BUGÉY» - 12 CL	7

BIÈRES

BIÈRES DU BEAUJOLAIS « TERRE DE BIÈRES » - 33CL	
BIÈRE BLANCHE	6
BIÈRE BLONDE	6
BIÈRE IPA	6

EAUX MINÉRALES

EAU PLATE « THONON » - 75CL	6
EAU PÉTILLANTE D'ARDÈCHE « VALS » - 75CL	6
EAU PÉTILLANTE « CHATELDON » - 75CL	6,50

DIGESTIFS

GÉNÉPI - 4CL	7
CALVADOS « MAISON DARROZE » 2017 - 4CL	7
L'EAU-DE-VIE « MAISON MASSENEZ » - 4CL	7
POIRE WILLIAMS ET MIRABELLE	
COGNAC « MAISON DARROZE » 7 ANS D'ÂGE	7
CHARTREUSE VERTE ET JAUNE - 4CL	8
RHUM DE GUYANE « MAISON DARROZE »	
8 ANS D'ÂGE - 4CL	8
LE BAS ARMAGNAC « MAISON DARROZE » - 4CL	
8 ANS 8 12 ANS 9,50 20 ANS 12	
BRASSERIE DES PLANTES - 4CL	7
«LA LIME DES PRÈS» - THYM CITRON, MÉLISSE, HOUBLON	
«L'HERBE DES DRUIDES» - VERVEINE, SERPOLET, CARVI	
«LA FLÈCHE ARDENTE» - CASSIS, FRAMBOISE, MYRTILLE	

SOFTS

LIMONADE ARTISANALE « TERRE DE BIÈRES » - 25 CL	5,5
SIROP À L'EAU « MAISON BIGALLET » - 20CL	1,50
GRENADINE BIO, FRAISE BIO, MENTHE BIO	
LE COCA COLA - 25CL	5
JUS DE TOMATE « PAGO » - 25 CL	5
JUS DE FRUITS « GILBERT » - 25 CL	5
POMME, FRAISE, ORANGE ET ANANAS	

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ « LOUTSA »	2,50
CAFÉ DÉCAFÉINÉ « LOUTSA »	2,70
CAFÉ « LOUTSA » CRÈME	3
CAFÉ DOUBLE « LOUTSA »	4,40
CAFÉ DOUBLE « LOUTSA » CRÈME	4,90
THÉS ET INFUSION	4





LE CASSE MUSEAU

BOUCHON LYONNAIS

LE MENU DU CASSE MUSEAU

MIDI ET SOIR
Lunch and dinner



FORMULE 3 PLATS
ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT
starter, main dish, cheese or dessert

32,50

FORMULE 4 PLATS
ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT
starter, main dish, cheese and dessert

36,50

Au choix sur la carte
Choice of dishes on the menu

LA CARTE

LES ENTRÉES

OEUFS MEURETTE	11
<i>poached eggs, smoked bacon and red wine sauce</i>	
SALADE DE LENTILLES CERVELAS	10
<i>Lentil salad with sausage</i>	
TERRINE DU CHEF ET SA COMPOTÉE D'OIGNONS	12
<i>Chef's terrine and onion compote</i>	
SALADE LYONNAISE	12
<i>Lyonnais Salad with smoked bacon, poached egg and crouton</i>	
HARENG POMME À L'HUILE	11
<i>Herring and potato in oil</i>	

LES PLATS

CIVET DE JOUES DE PORC ET SES POMMES VAPEURS	19
<i>Pork cheek stew with steamed potatoes</i>	
POULET FERMIER À L'AIL DE LA TANTE PAULETTE ET GRATIN DAUPHINOIS	20
<i>Aunt Paulette's chicken with garlic and gratin dauphinois</i>	
ANDOUILLETTE À LA FRAISE DE VEAU, SAUCE MOUTARDE	20
<i>Andouillette of French calf's head with ravigote sauce and gratin dauphinois</i>	
QUENELLE DE BROCHET SAUCE LANGOUSTINE ET RIZ BASMATI	21
<i>Pike quenelles with langoustine sauce and rice</i>	
BAVETTE D'ALOYAU SAUCE ÉCHALOTE (ENVIRON 180 G)	22
<i>Sirloin steak with shallot sauce (180 g) with gratin dauphinois</i>	

LES FROMAGES

FAISSELLE À LA CRÈME	5
<i>Cottage cheese with cream</i>	
DEMI ST-MARCELLIN DE LA «MÈRE RICHARD»	6
<i>St Marcellin from Mother Richard</i>	
CERVELLE DE CANUT	5
<i>Fresh cheese, speciality of Lyon</i>	

LES DESSERTS

CRÈME CAMEL	7
<i>Caramel cream</i>	
TARTE À LA PRALINE ET SA GLACE VANILLE	7
<i>Praline tartlet with vanilla ice cream</i>	
TARTE TATIN ET SA GLACE VANILLE	7
<i>Tart tatin with vanilla ice cream</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT	7
<i>Chocolate mousse</i>	
COUPE DE GLACES DE LA TANTE PAULETTE	7
<i>SORBET FRAMBOISE, CRÈME DE CASSIS - SORBET POIRE, LIQUEUR DE POIRE - SORBET CITRON, LIQUEUR DE GÉNÉPI</i>	
<i>Raspberry sorbet with blackcurrant cream - pear sorbet with pear liqueur - lemon sorbet cream with génépi liqueur</i>	



NOS VINS BLANCS

BEAUJOLAIS - CÉPAGE CHARDONNAY

AOP BEAUJOLAIS BLANC « CLASSIC » 2021 JEAN PAUL BRUN - DOMAINE DES TERRES DORÉES

LOIRE - CÉPAGE VIOGNIER

IGP URFÉ OUDAN 2022 DE BUTTE EN BLANC DOMAINE SEROL BIO

BOURGOGNE - CÉPAGE CHARDONNAY

AOP SAINT-ROMAIN « CLOS SOUS LE CHÂTEAU » MONOPOLE 2018 - DOMAINE BOHRMANN
CÉPAGE CHARDONNAY

AOP SAINT-VERAN ROCHE MER 2021 « DOMAINE GILLES MORAT »

SUD-OUEST - CÉPAGE GROS MANSENG

AOP JURANÇON « DOMAINE CASTÉRA » 2022 FAMILLE LIHOUR

NOS VINS ROUGES

BEAUJOLAIS - CÉPAGE GAMAY

AOP CÔTE DE BROUILLY 2021 JEAN PAUL BRUN - DOMAINE DES TERRES DORÉES

AOP MORGON 2021 JEAN PAUL BRUN - DOMAINE DES TERRES DORÉES

AOP MOULIN À VENT 2021 JEAN PAUL BRUN - DOMAINE DES TERRES DORÉES

AOP SAINT-AMOUR « COCAGNE » 2021 LE CLOS SAUVAGE

VALLÉE DU RHÔNE

AOP CROZES - HERMITAGE «S» 2021 DOMAINE DES LOUIS - CÉPAGE SYRAH, ROUSSANE, MARSANNE

AOP SAINT JOSEPH « LES RIBAUDES » 2021 LIONEL FAURY - CÉPAGE SYRAH, ROUSSANE, MARSANNE

AOP CÔTE RÔTIE « LA GIROFLARIE » 2020 PATRICK JASMIN - CÉPAGE SYRAH, VIOGNIER

BOURGOGNE - CÉPAGE PINOT NOIR

AOP CHASSAGNE MONTRACHET « LES CHÊNES » 2020 PHILIPPE COLIN

VAL DE LOIRE

AOP CHINON « CUISINE DE MA MÈRE » 2021 NICOLAS & SYLVAIN GROSBOIS BIO
CÉPAGE CABERNET FRANC

LOIRE

AOP CÔTE ROANNAISE «ÉCLAT DE GRANITE» DOMAINE SÉROL 2022 BIO
CÉPAGE GAMAY SAINT ROMAIN

NOTRE VIN ROSÉ

IGP MÉDITERRANÉE 2022 TRIENNES - CÉPAGE CINSULT

NOTRE PETILLANT

AOP MONTAGNIEU « PETILLANT DU BUGÉY » FAMILLE PEILLOT
CÉPAGE CHARDONNAY, JACQUÈRE, MOLETTE

NOTRE CHAMPAGNE

AOP CHAMPAGNE « BRUT NATURE » CUVÉE FLUENCE 2017 BIO FRANCK PASCAL



	12cl	28,5cl	46cl	50cl	75cl
BEAUJOLAIS - CÉPAGE CHARDONNAY AOP BEAUJOLAIS BLANC « CLASSIC » 2021 JEAN PAUL BRUN - DOMAINE DES TERRES DORÉES	6,50	13	19	22	34
LOIRE - CÉPAGE VIOGNIER IGP URFÉ OUDAN 2022 DE BUTTE EN BLANC DOMAINE SEROL BIO	7	14	22	27	38
BOURGOGNE - CÉPAGE CHARDONNAY AOP SAINT-ROMAIN « CLOS SOUS LE CHÂTEAU » MONOPOLE 2018 - DOMAINE BOHRMANN CÉPAGE CHARDONNAY					55
AOP SAINT-VERAN ROCHE MER 2021 « DOMAINE GILLES MORAT »					40
SUD-OUEST - CÉPAGE GROS MANSENG AOP JURANÇON « DOMAINE CASTÉRA » 2022 FAMILLE LIHOUR	7	14		26	37
BEAUJOLAIS - CÉPAGE GAMAY AOP CÔTE DE BROUILLY 2021 JEAN PAUL BRUN - DOMAINE DES TERRES DORÉES					37
AOP MORGON 2021 JEAN PAUL BRUN - DOMAINE DES TERRES DORÉES	7	14	22	27	38
AOP MOULIN À VENT 2021 JEAN PAUL BRUN - DOMAINE DES TERRES DORÉES					40
AOP SAINT-AMOUR « COCAGNE » 2021 LE CLOS SAUVAGE					42
VALLÉE DU RHÔNE AOP CROZES - HERMITAGE «S» 2021 DOMAINE DES LOUIS - CÉPAGE SYRAH, ROUSSANE, MARSANNE	7	14	22	27	38
AOP SAINT JOSEPH « LES RIBAUDES » 2021 LIONEL FAURY - CÉPAGE SYRAH, ROUSSANE, MARSANNE					40
AOP CÔTE RÔTIE « LA GIROFLARIE » 2020 PATRICK JASMIN - CÉPAGE SYRAH, VIOGNIER					68
BOURGOGNE - CÉPAGE PINOT NOIR AOP CHASSAGNE MONTRACHET « LES CHÊNES » 2020 PHILIPPE COLIN					60
VAL DE LOIRE AOP CHINON « CUISINE DE MA MÈRE » 2021 NICOLAS & SYLVAIN GROSBOIS BIO CÉPAGE CABERNET FRANC					32
LOIRE AOP CÔTE ROANNAISE «ÉCLAT DE GRANITE» DOMAINE SÉROL 2022 BIO CÉPAGE GAMAY SAINT ROMAIN					32
NOTRE VIN ROSÉ IGP MÉDITERRANÉE 2022 TRIENNES - CÉPAGE CINSULT	6	12		18	25
NOTRE PETILLANT AOP MONTAGNIEU « PETILLANT DU BUGÉY » FAMILLE PEILLOT CÉPAGE CHARDONNAY, JACQUÈRE, MOLETTE	7				27
NOTRE CHAMPAGNE AOP CHAMPAGNE « BRUT NATURE » CUVÉE FLUENCE 2017 BIO FRANCK PASCAL					65





LE CASSE
MUSÉE

Tous les moyens
de paiement sont
acceptés sauf les
tickets-restaurant
papier.



LA SUGGESTION DU MOMENT

LA TÊTE DE VEAU, SAUCE RAVIGOTE ET POMME VAPEUR

*French calf's head with ravigote sauce
and steamed potatoes*

20

LE RIS DE VEAU AUX MORILLES ET GRATIN DAUPHINOIS

(HORS MENU - NOT ON THE MENU)

*Sweetbreads with morels and
a gratin dauphinois*

35



Prix nets en Euros - service compris. Les informations relatives aux Allergènes peuvent être consultées sur demande. Origine Viande France et UE.