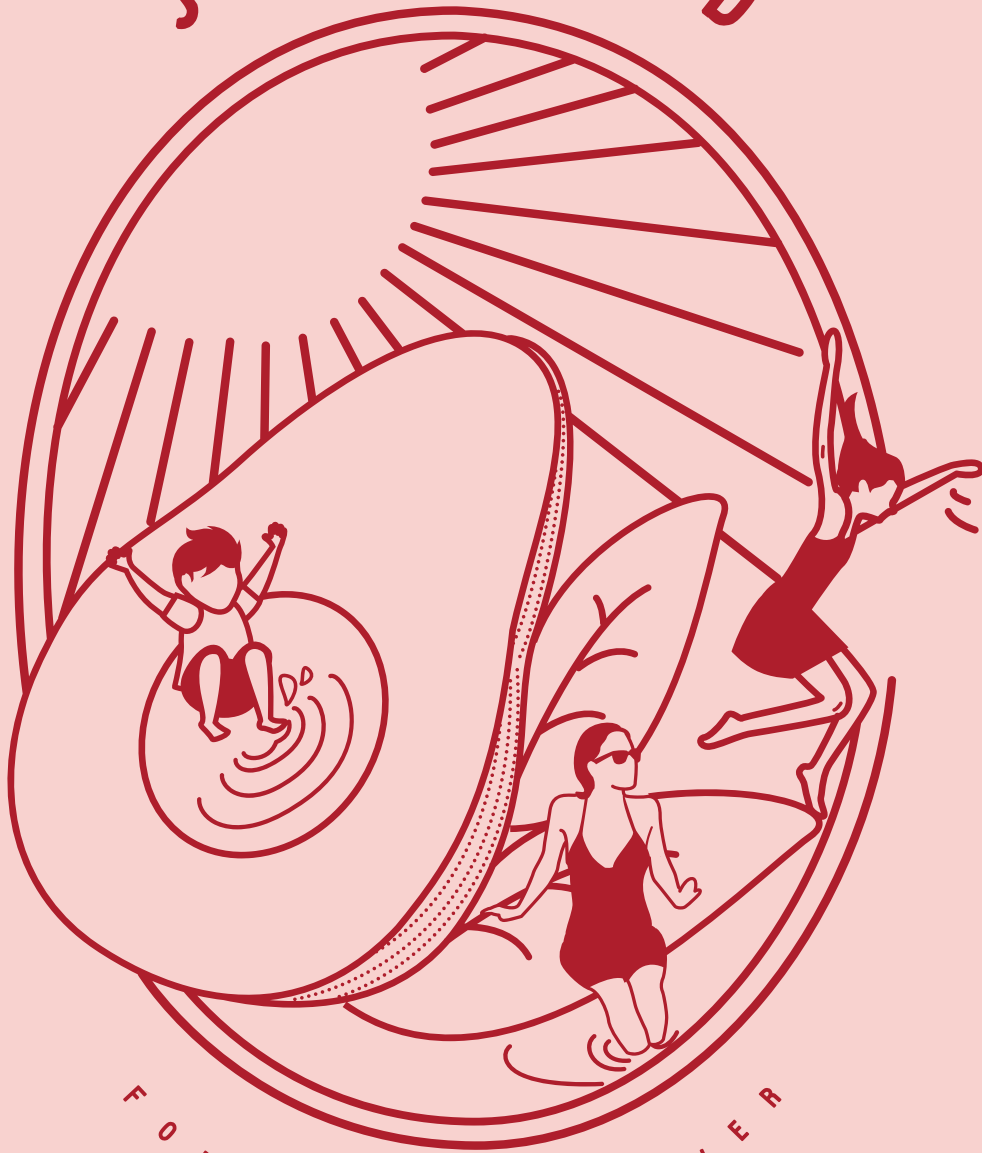


JOYFOOD



FOR PAPILLES EVER

GOURMET BAR

RESTAURANT

PLANCHES ET TAPAS SEUL OU À PARTAGER



LES PLANCHES

LA VEGAN

(Houmous, guacamole, légumes grillés, falafels, pain pita)

18

LA GB

(Jambon cru d'Auvergne, coppa, rosette, Comté, Saint-Marcellin)

20



LES TAPAS

GUACAMOLE MAISON, TORTILLAS

8

TATAKI DE SAUMON, YAOURT GREC

9,5

HOUMOUS, PAIN PITA

8

TABOULÉ LIBANAIS SAUCE YAOURT

8

BURRATA CRÉMEUSE HUILE VIERGE

9,5

MOULES MARINIÈRES FROIDES

7

DE 12H À 14H30 ET DE 19H À 22H30

FALLAFELS, SAUCE TAHINI

8

LE BEAU CORNET DE FRITES

6

ARANCINI MOZZARELLA

8

PLUMA IBÉRIQUE SNACKÉ

12



ENTRÉE EN MATIÈRE



TATAKI DE SAUMON, YAOURT À LA GRECQUE	14
TACOS AU POULET SAUCE SALSA	11

PÂTES ET RISOTTOS



RISOTTO CRÉMEUX AUX ASPERGES ET JAMBON TRUFFÉ	18
RAVIOLES DU DAUPHINÉ À LA FOURME DE MONTBRISON	18
GRATIN DE GNOCCHIS AU CHORIZO	16

NOS SPÉCIALITÉS EN DIRECT DES


Halles
de **Lyon**
Paul Bocuse

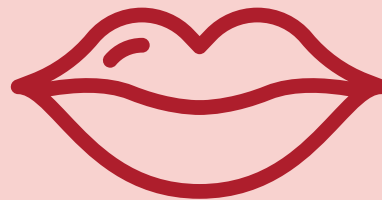
SAUCISSON BRIOCHÉ MAISON BOBOSSE VIN ROUGE	11
PÂTÉ EN CROÛTE DU MOMENT	9
QUENELLES DE BROCHET MAISON BOBOSSE	18
ANDOUILLETTE FRAISE DE VEAU MAISON BOBOSSE CONFIT D'OIGNONS	21
SAINT-MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD	9,5
BRIOCHE PRALINE FAÇON PAIN PERDU	9

FORMULE DÉJEUNER

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

20

ENTRÉE DU MOMENT	9
PLAT DU MOMENT	17
DESSERT DU MOMENT	9



HEALTHY STYLE



(Quinoa, betteraves, pois chiches, fèves, patate douce)

POKÉ BOWL FALAFELS	17
POKÉ BOWL SAUMON	19
POKÉ BOWL BŒUF	19

PAR ICI LA SUITE



VOLAILLE DE BRESSE À LA CRÈME	26
PAVÉ DE LIEU JAUNE AUX ANCHOIS ET AUX CÂPRES, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	25
FILET DE BŒUF CHAROLAIS SNACKÉ JUS AU THYM	32
NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES, CRÉMEUX DE PETIT POIS À LA MENTHE	28
SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU MIEL ET THYM	28
BURGER GB BŒUF LIMOUSIN	22

DERNIERS PLAISIRS



MERVEILLEUX SPÉCULOOS	8,5
FINANCIER AMANDE FRAMBOISE	8,5
CHIA PUDDING RHUBARBE FRAISE	8,5
LE GB GOURMAND Café gourmand	9,5
CŒUR COULANT AU CHOCOLAT	9
SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON	7,5

PRESQUE GRAND



JUSQU'À 12 ANS
DEMANDEZ-NOUS LE KIDS MENU !
9,5

LARMES DE CROCO



EAUX MINÉRALES	33cl	50cl	1L
EVIAN		3,5	4,5
BADOIT		3,5	4,5
PERRIER	4		

SODAS

COCA-COLA / CHERRY / SANS SUCRES, OASIS TROPICAL, FANTA ORANGE, SPRITE (33cl)	5
ORANGINA, SCHWEPPES AGRUM, INDIAN TONIC, RED BULL, OASIS (25cl)	5
SCHWEPPES PREMIUM GINGER ALE (20cl)	5,5
SCHWEPPES PREMIUM HIBISCUS (20cl)	5,5
SCHWEPPES TONIC PREMIUM (20cl)	5,5
FRENCH GINGER BEER (20cl) 	5,5
FUZE TEA (25cl)	5
THÉ FROID MATÉ PÉTILLANT CHARITEA (33cl) 	6

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI

TOMATE, ACE, ORANGE, ANANAS, POMME, FRAISE, PAMPLEMOUSSE, FRAMBOISE, ABRICOT (25cl)	5
JUS D'ORANGE FRAIS PRESSÉ (20cl)	6

BIEN AU CHAUD



Voisin
LYON - PARIS

CAFÉ VOISIN

ESPRESSO	2,6
DOUBLE ESPRESSO	3,9
CAPUCCINO	4,3
LATTE MACCHIATO CHAUD OU GLACÉ	5,5
LATTE MACCHIATO : VANILLE / CAMEL / CHOCOLAT / ÉRABLE / CHATAÏGNE / CHOCOLAT COOKIE OU TIRAMISU (SIROP) CHAUD OU GLACÉ	6

CHOCOLAT CHAUD  **5**
Commerce équitable Monbana

CHOCOLAT VIENNOIS **5,5**

THÉS KUSMI TEA **3,9**

THÉ VERT SENCHA

THÉ VERT MENTHE

THÉ ENGLISH BREAKFAST

DÉTOX
Maté, thé vert et citronnelle

EARL GREY
Thé noir

INFUSIONS KUSMI TEA  **3,9**

CAMOMILLE

AQUAROSA
Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits, plantes

MILLÉSIMÉ



LES VINS BLANCS

12cl 37,5cl 75cl

AOP CHABLIS 9 25 49
Domaine Albert Bichot

AOP VIRÉ CLESSÉ 44
Jean-Pierre Michel

AOP JURANÇON 8 44
Domaine Cauhapé

AOP TOURAINE 44
Domaine des Quatre Piliers

AOP VENTOUX 6 34
Domaine Juvenal

COTEAUX DU LYONNAIS 35
Régis Descotes - Cuvée Prestige

**IGP VIOGNIER COLLINES
RHODANIENNES** 26
Domaine Pichon

AOP CHINON BLANC 32
Domaine Bernard Baudry

VIN DE PAYS MARSANNE 30
Domaine André Perret

AOP SAVOIE 28
Domaine Blard Cuve Lébraz

AOP LIMOUX 33
Domaine de Mouscaillo

LES VINS ROSÉS

12cl 75cl

IGP PAYS D'OC 6 30
Domaine Gayda « La Minuette »

AOP CÔTES DE PROVENCE 7 34
Chateau Sainte Victoire Chapoutier

AOP BAUX DE PROVENCE 49
Domaine Hauvette Petras

LES VINS ROUGES

12cl 37,5cl 75cl

AOP BEAUJOLAIS 6,5 36
Domaine Daniel Bouland

AOP CROZES HERMITAGE 9 46
Chapoutier «Les Meysonniers»

AOP SAINT JOSEPH 9 46
Domaine Pichon

AOP CORNAS 62
Domaine Pichon «Allégorie»

AOP CÔTES DU RHÔNE 8 35
Matthieu Barret «Petit Ours»

AOP CÔTES DU RHÔNE 30
Dominique Verquiere

IGP PAYS D'OC 52
Chemin de Moscou

AOP VENTOUX 6 34
Domaine Juvenal

AOC HAUT MÉDOC 42
Château Lieujean

AOC CHINON BERNARD BAUDRY 7 19 35
« Les Granges »

CLARENDELLE AOP BORDEAUX 21 40

MOSAÏQUE IGP VIN DE SEYSSUEL 41
Domaine Pichon

**CÔTES DU ROUSSILLON
VILLAGE L'ESQUERDA** 32
Domaine de Bila-Haut

CÔTE RÔTIE 82
Domaine Pichon

FRENCH MALBEC AOP CAHORS 25
Clos Triguedina

LES CHAMPAGNES

12,5cl 37,5cl 75cl

TAITTINGER 12 35 58
Brut Réserve

TAITTINGER 69
Brut Millésimé

À L'ABORDAGE !



APÉRITIFS

RICARD (2cl)	4,5
PASTIS 51 (2cl)	4,5
L'ANIS DES GONES (2cl)	6
MARTINI BIANCO OU ROSSO (6cl)	6
CAMPARI (6cl)	6

VINS D'APÉRITIFS

PORTO ROUGE OU BLANC (6cl) Sandeman	6
KIR AU BOURGOGNE BLANC (12,5cl) avec sa crème CARTRON : de cassis, mûre, fraise des bois, cherry brandy ou pêche de vignes	6
KIR ROYAL AU CHAMPAGNE TAITTINGER PREMIUM BRUT (12,5cl) avec sa crème CARTRON : mûre ou framboise	13

CIDRES

CIDRE MAURET (33cl) « Le Prâliné »	6
CIDRE MAURET (33cl) « La Source » 0,0% alcool 	6

BIÈRES PRESSION

	15cl	25cl	50cl
HEINEKEN	3,5	4,5	8
AFFLIGEM		5,2	8,5

BIÈRES BOUTEILLES

CINEY BLONDE (33cl) douce & équilibrée	7
HAPKIN BLONDE (33cl) riche & de caractère	7
LAGUNITAS IPA (35,5cl) amère aux notes d'agrumes	7
GRIMBERGEN BLANCHE (33cl) agrumes & note d'épices	6,5
GRIMBERGEN AMBRÉE (33cl) amère & sucrée	6,5
DESPERADOS (33cl) arômes de tequila & d'agrumes	6,5
MONT BLANC BLANCHE, ROUSSE OU BLONDE (33cl)	7
BIÈRE ARTISANALE MONK BIO (33cl) Brune. Brasserie Deck & Donohue 	6,5
HEINEKEN 0,0% (33cl)	7

BIÈRES LOCALES

GOURMET BEER NEIPA (33cl) La bière du Gourmet Bar !	7
HAZY RED (33cl) Brasserie Orbital. Fruits rouge et sureau	7
FUTÉE (33cl) Brasserie La Fuarieuse. Ambrée	7

SUPER COCKTAILS

LES COCKTAILS ET LES MOCKTAILS SONT PRÉPARÉS AVEC LES SIROPS MONIN

MOCKTAILS : 8

THÉ GLACÉ DU MOMENT - 20cl

LE FRESH HERBAL - 20cl

Romarin infusé, jus de pamplemousse frais, citron vert, sirop de sucre de cannes, eau pétillante

LE GOURMET - 20cl

Purée de pêche, jus d'ananas, citron vert et menthe fraîche

LE RASBEER(Y) - 20cl

Purée de framboise, menthe fraîche, citron vert et Ginger Beer

LE FOR YOU - 20cl

Purée de yuzu, jus d'ananas, sirop de passion, citron vert

**DEMANDEZ NOUS
LE COCKTAIL DU JOUR
& LES CLASSIQUES**

COCKTAILS :

NOS SPRITZ :

Prosecco, eau pétillante, alcool au choix

APEROL SPRITZ - 20cl

10

LIMONCELLO SPRITZ - 20cl

11

SAINT-GERMAIN SPRITZ - 20cl

12

LE PORTO-RICO - 15cl

Rhum blanc, Porto blanc, liqueur de pêche, citron jaune, limonade

11

L'ÉCLAT - 20cl

Vodka, Lillet rosé, jus d'ananas, citron jaune, jus d'hibiscus

11

LE ROSE MARY - 20cl

Gin, romarin infusé, jus de pamplemousse pressé, tonic, sirop de miel

12

L'ESPRESSO MARTINI BY GOURMET BAR - 20cl

Vodka, café, liqueur de poire Williams, sirop de chocolat

12

POUR DÉGUSTER - 4cl



ALCOOLS

RHUM VIEUX CARTE NOIRE DILLON 8

RHUM BACARDI 8

RHUM HAVANA 8

RHUM DIPLOMATICO EXCLUSIVA RESERVA 11

RHUM DON PAPA 9

VODKA GREY GOOSE 10

VODKA ABSOLUT 8

GIN GIBSON 8

GIN MONKEY 47 DRY 10

GIN GENEROUS 11

CORIANDRE & COMBAYA MADE IN FRANCE

TEQUILA OLMECA BLANCO 8

APEROL 8

ST RAPHAEL QUINA AMBRÉ 8

LIQUEUR ST GERMAIN 9

WHISKIES BLEND

WILLIAM LAWSON 7

CHIVAS REGAL 12 ANS 9

CHIVAS REGAL 18 ANS 12

J&B RARE 7

WHISKIES CLASSIC MALT

ABERLOUR 10 ANS 8

OBAN 14 ANS 11

TALISKER 10 ANS 11

AMERICAN WHISKIES

JACK DANIEL'S 8

BULLEIT RYE 12

SCOTCH WHISKEY

HAIG CLUBMAN 8,5

IRISH WHISKEY

JAMESON 8

COGNAC

HENNESSY XO 25

HENNESSY VS 10

ARMAGNAC

CHÂTEAU DE LAUBADE VSOP 9

CHÂTEAU DE LAUBADE HORS D'ÂGE 11

CALVADOS

DROUIN 8

EAUX DE VIE

POIRE WILLIAMS 8

MIRABELLE CARTRON

LIQUEURS

BAILEY'S 7

COINTREAU

GET 27, GET 31

CHARTREUSE VERTE OU JAUNE 11

