



GOURMETBAR
LYON CONFLUENCE

PLANCHES & TAPAS SEUL OU À PARTAGER



LES PLANCHES

(sur la base de 2 personnes)

LA BOBOSSE - 18€

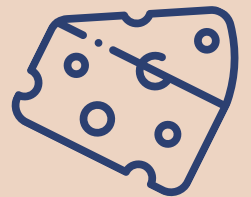
*Jambon persillé, saucisson lyonnais,
caillette de porc, saucisson brioché*

LA VEGAN - 15€

*Houmous, guacamole, légumes grillés,
falafels, pain pita*

LA CÔTÉ MER - 18€

*Tataki de saumon, rillettes de thon,
mini sardines, poulpe mariné*



LES TAPAS

GUACAMOLE MAISON, TORTILLAS - 7€

TATAKI DE SAUMON, YAOURT À LA GRECQUE - 8€

HOUMOUS, PAIN PITA - 7€

DE 12H À 14H30 ET DE 19H À 22H30 :

FALAFELS, SAUCE TAHINI - 7€

LE BEAU CORNET DE FRITES - 5,5€

**PINSA, JAMBON BLANC,
PESTO, ROQUETTE - 12€**





POKBU - 16€

Burrata, tomates, olives, aubergines, courgettes, quinoa

POKTO - 18€

Thon, avocat, fèves, carottes, coriandre, riz noir

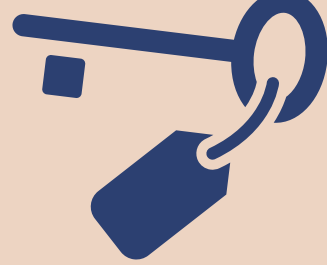
POKFU - 17€

Tofu, avocat, fèves, aubergines, carottes, coriandre, quinoa

POKBO - 17€

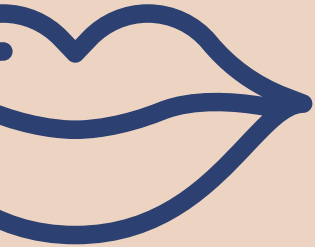
Tataki de bœuf, avocat, fèves, carottes, coriandre, quinoa

ENTRÉE EN MATIÈRE



TATAKI DE THON AUX GRAINES DE SÉSAME 11

TOMATE CŒUR DE BŒUF, BURRATA ET PESTO 9



PÂTES ET RISOTTOS



RAVIOLES DU DAUPHINÉ À
LA FOURME DE MONTBRISON 18

LINGUINES AUX NOIX DE SAINT JACQUES,
CRÈME DE TRUFFE 25

RISOTTO DU MOMENT 19

NOS SPÉCIALITÉS EN DIRECT DES



PÂTÉ EN CROUTE DU BEAUJOLAIS
MAISON CELLERIER 9

QUENELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA
MAISON BOBOSSE 17

ANDOUILLETTE À LA FRAISE DE VEAU, SAUCE MOUTARDE
MAISON BOBOSSE 21

SAINT MARCELLIN
DE LA MÈRE RICHARD 9

BRIOCHE PRALINE FAÇON PAIN PERDU
MAISON VICTOIRE 8

FORMULE DÉJEUNER 18

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

ENTRÉE DU MOMENT 7

PLAT DU MOMENT 16

DESSERT DU MOMENT 7

PAR ICI LA SUITE



POULET FERMIER À LA CRÈME D'ÉCREVISSE 21

POULPE À L'ORIENTALE 24

BURGER DE SAUMON FAÇON NORDIQUE 22

FILET DE BŒUF CHAROLAIS, CRÈME AUX MORILLES 32

THON SNACKÉ FAÇON THAÏ, SAUCE SOJA 22

PLUMA IBÉRIQUE SAUCE CHIMICHURRI 26

DERNIERS PLAISIRS



CHIA PUDDING FRAISE RHUBARBE 7

MILLE-FEUILLE AUX FRUITS ROUGES 8

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON 7

TIRAMISU MELON ANANAS SPÉCULOOS 8

MI CUIT CHOCOLAT GLACE FÈVE DE TONKA 8



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)	4,5
ORANGINA, SCHWEPES AGRUM, INDIAN TONIC, RED BULL (25cl)	4,5
SCHWEPES PREMIUM GINGER ALE (20cl)	5
SCHWEPES PREMIUM HIBISCUS (20cl)	5
SCHWEPES TONIC PREMIUM (20cl)	5
FUZE TEA (25cl)	4,5
THÉ GLACÉ CHARITEA (33cl) 	6
LEMONAID CHARITEA CITRON VERT (33cl) 	6

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI

TOMATE, ACE, ORANGE, ANANAS, POMME, FRAISE, PAMPLEMOUSSE, FRAMBOISE, ABRICOT (25cl)	4,5
JUS D'ORANGE FRAIS PRESSÉ (20cl)	5,1

BIEN AU CHAUD



CAFÉ VOISIN

ESPRESSO	2,4
DOUBLE ESPRESSO	3,2
CAPUCCINO	3,7
LATTE MACCHIATO CHAUD OU GLACÉ	5
LATTE MACCHIATO VANILLE OU LATTE CARAMEL CHAUD OU GLACÉ	5

THÉS KUSMI TEA 3,5

THÉ VERT SENCHA

THÉ VERT MENTHE

THÉ ENGLISH BREAKFAST

DÉTOX
Maté, thé vert et citronnelle

EARL GREY
Thé noir

INFUSIONS KUSMI TEA  3,5

CAMOMILLE

VERVEINE MENTHE POIVRÉE

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

CHOCOLAT CHAUD  3,5
Commerce équitable Monbana

MILLÉSIMÉ



LES VINS BLANCS

	12cl	75cl
AOP BOUZERON Domaine de Villaine 2020	8	44
AOP CHABLIS Domaine Albert Bichot	9	49
AOP VIRÉ CLESSÉ Jean-Pierre Michel		44
IGP VIOGNIER Domaine Pichon	7	39
AOP BEAUJOLAIS Domaine Daniel Boulard	6,5	36
AOP JURANÇON Domaine Cauhapé	8	44
AOP TOURAINE Domaine des Quatre Piliers		44
AOP VENTOUX Domaine Juvenal	6	34
AOC MÂCON-MILLY-LAMARTINE 8,5 « Les Héritiers du Comte LAFON »		

LES VINS ROSÉS

	12cl	75cl
IGP PAYS D'OC Domaine Gayda « La Minuette »	6	30
AOP CÔTES DE PROVENCE Chateau Sainte Victoire Chapoutier	7	34
AOP BAUX DE PROVENCE Domaine Hauvette Petras		49

LES VINS ROUGES

	12cl	75cl
AOP BEAUJOLAIS Domaine Daniel Boulard	6,5	36
AOP CROZES HERMITAGE Chapoutier «Les Meysonniers»	9	46
AOP SAINT JOSEPH Domaine Pichon	9	
AOP CORNAS Domaine Pichon «Allégorie»		62
AOP CÔTES DU RHÔNE Matthieu Barret «Petit Ours»		35
AOP CÔTES DU RHÔNE Dominique Verquiere	6,5	30
IGP PAYS D'OC Chemin de Moscou		52
AOP VENTOUX Domaine Juvenal	6	34
AOP HAUT MÉDOC Château Lieujean		42

LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
TAITTINGER Brut Réserve	12	35	58
TAITTINGER Brut Millésimé			69

À L'ABORDAGE !



APÉRITIFS

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

VINS D'APÉRITIFS

PORTO ROUGE OU BLANC (6cl) Sandeman	5
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	9

BIÈRES PRESSION

	15cl	25cl	50cl
HEINEKEN	3,5	4,5	7,5
AFFLIGEM		5,2	8,5

BIÈRES BOUTEILLES

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

BIÈRES LOCALES

GOURMET BEER NEIPA (33cl) La bière du Gourmet Bar !	6
HAZY RED (33cl) Brasserie Orbital. Fruits rouge et sureau	6,5
ROLL WITH IT (33cl) Brasserie Belafonte. American pale ale	6,5
FUTÉE (33cl) Brasserie La Furieuse. Ambrée	6,5

SUPER COCKTAILS

LES COCKTAILS ET LES MOCKTAILS SONT PRÉPARÉS AVEC LES SIROPS MONIN

MOCKTAILS : 7,5

THÉ GLACÉ DU MOMENT - 20cl

LE CARMIN - 20cl

Sirop de cassis, jus de cranberry, citron vert et menthe fraîche

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

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

COCKTAILS : 11

SAINT-GERMAIN SPRITZ - 20cl

Liqueur Saint-Germain, Prosecco, eau pétillante

NOS MULE - 15cl

Au choix :

Moscow Mule (vodka), London Mule (Gin), Bourbon Mule (Bourbon), Jamaican Mule (Rhum) : ginger beer, citron vert

LE PORTO RICO - 15cl

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

LE BERRYOSKA - 20cl

Vodka, liqueur de fraise, jus de cranberry et menthe fraîche

LE FRESH SIDE - 20cl

Gin, concombre, menthe fraîche, citron vert, sucre de cannes et prosecco

POUR DÉGUSTER

- 4cl



ALCOOLS

RHUM VIEUX CARTE NOIRE DILLON 7

RHUM BACARDI 7

RHUM HAVANA 7

RHUM DIPLOMATICO EXCLUSIVA RESERVA 9

RHUM DON PAPA 8

VODKA GREY GOOSE 9,5

VODKA ABSOLUT 7

GIN GIBSON 7

GIN MONKEY 47 DRY 9,5

GIN GENEROUS

CORIANDRE & COMBAYA MADE IN FRANCE 10,5

TEQUILA OLMECA BLANCO 7

APEROL 8

ST RAPHAEL QUINA AMBRÉ 7

LIQUEUR ST GERMAIN 7

WHISKIES BLEND

WILLIAM LAWSON 6

CHIVAS REGAL 12 ANS 8

CHIVAS REGAL 18 ANS 11

J&B RARE 6

WHISKIES CLASSIC MALT

ABERLOUR 10 ANS 7

OBAN 14 ANS 9,5

TALISKER 10 ANS 9,5

AMERICAN WHISKIES

JACK DANIEL'S 7,5

BULLEIT RYE 12

SCOTCH WHISKEY

HAIG CLUBMAN 8,5

IRISH WHISKEY

JAMESON 7

COGNAC

HENNESSY XO 13

HENNESSY VS 9,5

ARMAGNAC

CHÂTEAU DE LAUBADE VSOP 7,5

CHÂTEAU DE LAUBADE HORS D'ÂGE 8

CALVADOS

DROUIN 7,5

EAUX DE VIE

POIRE WILLIAMS 7,5

MIRABELLE CARTRON

LIQUEURS

BAILEY'S

COINTREAU

GET 27, GET 31

CHARTREUSE VERTE OU JAUNE 8

