

SPEDITION
— X —
RESTAURANT **X** BAR + EVENT

Chez
Jean-Pierre

BOUCHON LYONNAIS
DEPUIS 1980

Tous nos prix s'entendent en CHF, service et TVA de 8,1 % inclus.



le BAR

l'endroit où l'on se retrouve

Ein petit Duft, ein Glas Wein –
et soudain, man ist à Lyon, 1980.

Hier trifft la bonne humeur auf le bon vin.
Wir feiern das, was verbindet –
Geschichten, Aromen, Erinnerungen.

Zwischen Lyon et Baden,
zwischen passé et présent –
ein Toast auf die Lebenslust.

„Mon ami – setz dich.
Lass uns essen, trinken und Geschichten erzählen.“

Jean-Pierre Morel





BIÈRES

a la pression

Kronenbourg 1664 lager
3dl 5.5 | 5dl 8

Kronenbourg 1664 blanc
3dl 5.5 | 5dl 8

Panaché avec limonade ou eau minérale
3dl 5.5 | 5dl 8

Monaco avec sirop de grenadine
3dl 5.5 | 5dl 8

BIÈRES

en bouteille

CHEN VAN LOON CUVÉE DU PATRON
3.3dl 8.5 | 7.5dl 20.5

CHEN VAN LOON AMBER ALE
3.3dl 8.5 | 7.5dl 20.5

Kronenbourg 1664 0.0% blanc
2.5dl 6



Nos VINS au VERRE

bien sûr - aussi en bouteille

Vin mousseux

Héritage | Chardonnay | Chenin Blanc 9.5 | 68
Crémant de Loire – Marc Brédif

Champagne | Pinot Noir | Chardonnay | Meunier 12 | 84
Hommage à Gaston Burtin – Maison Burtin

Vin blanc

G de Guiraud Blanc | Sauvignon Blanc | Semillon | 2024 7.5 | 52
Bordeaux – Château Guiraud

Ardèche | Chardonnay | 2023 7.5 | 56
Côteaux de l'Ardèche – Louis Latour

Vin rouge

Moulin-à-Vent | Gamay | 2023 7.5 | 53
Beaujolais – Louis Latour

Gigondas | Grenache | Syrah | Mourvèdre | 2022 8 | 59
Rhône – Les Vins de Vienne

Mercurey | Pinot Noir | 2022 11 | 78
Côte Chalonnaise – Louis Latour

Ces vins sont des souvenirs.
Ils ont besoin d'amour, de lumière et de bonne compagnie.



APÉRITIF

pour le plaisir

Belle Mirabelle 14

Crème de mirabelle | Orangezeste | Glaçons

Lillet Rosé 12

Tonic | Sirop de mandarine | Sauge | Glaçons

Lillet Vive 12

Tonic | St. Germain | Concombre | Menthe | Glaçons

Kir 12

Vin blanc | Crème de cassis

Kir Royal 14

Crémant | Crème de cassis

St. Germain Spritz 14

Crémant | St. Germain | Menthe | Glaçons

Violette Spritz 14

Crémant | Crème de violette | Soda | Glaçons

Ricard 2cl 8

Eau | Glaçons

Pernod 2cl 8

Eau | Glaçons

Noilly Prat 2cl 8

Citronzeste | Glaçons

Suze 2cl 12

Avec Tonic ou Crémant | Citronzeste | Glaçons

APÉRITIF

sans alcool

Diabolo 12

Gin 0.0% | Sirop au choix | Soda | Citron et menthe frais

Spritz a la Violette 12

Vin mousseux 0.0% | Sirop de violette | Soda | Thym

Spritz ROSÉ 11

Vin mousseux ROSÉ 0.0% | Soda

Jus de tomate 7

Poivre | Sel | Romarin | Céleri | Citron et si tu veux épice

SOFTS et SIROPS

Boissons sans alcool

Eau plate | Eau gazeuse

3dl 4 | 5dl 5 | 1L 8

Sirop avec **Perrier** eau minérale gazeuse 33cl 5.5

Cassis	Lavande
Citron	Mandarine
Grenadine	Menthe
	Violette

Orangina 2.5dl 5

Coca-Cola 2dl 4.5

Tonic 2dl 5

COCKTAILS

pour le plaisir

French 75 18

Citadelle Dry Gin | Jus de citron frais
Crémant | Citronzeste

Negroni Blanc 15

Citadelle Dry Gin | Vermouth
Suze | Citronzeste

Negroni Pampelle 15

Mirabeau Dry Gin | Pampelle | Noilly Prat
Pamplemousse

Mirabeau Rose Dry Gin 15

avec Tonic | Lavande | Romarin

Aviation 16

Citadelle Dry Gin | Maraschino | Jus de citron frais
Crème de violette | Orangezeste

Pornstar Martini 17

Grey Goose Vodka | Jus de citron frais | Vanille
Fruit de passion | Crémant

Boulevardier 17

Bourbon | Vermouth | Orangezeste



DIGESTIF

pour le départ

Remy Martin | V.S.O.P | 2cl 12

Remy Martin | 1738 | 2cl 14

Vieille Prune V.S.O.P | Morin père & fils | 2cl 9

Marc de Bourgogne Morin père & fils | 2cl 7

Grand Marnier | 2cl 9

Mirabelle Morand | 2cl 16

Grey Goose | 2cl 16

Maraschino Luxardo | 2cl 9

BOISSONS chaudes

pour finir

Espresso 4.5
corsé, aromatique

Doppio 6.5
double espresso

Ristretto 4.5
très court & intense

Lungo 4.5
espresso allongé

Thé 5
sortes diverses



SÉLECTION aux BAR

envie de grignoter avec ton verre

Fromage blanc avec baguette 7

Steak tatare façon Lyon 27/38

Pommes allumettes aux truffes 9

Sélection | fromage et charcuterie 15/28

Croque Monsieur 12

Madeleines 7

ALLERGIES et INTOLÉRANCES

Liebe Gäste,
sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben,
informieren Sie bitte unser Team avant de commander.

Wir gehen gerne auf Ihre Bedürfnisse ein,
damit Ihr dîner ein voller Genuss bleibt.