BIENVENUE
à la
BRASSERIE

Matmut Stadium
353 avenue Jean Jaurès
69007 LYON

Du lundi au vendredi,
service de 12h à 14h

brasseriedulou.fr

À PARTAGER

Pot de terrine artisanale **7**
De la ferme de Jérôme Rey

Saucisson artisanal **9**
De la ferme de Jérôme Rey

Croq' jambon blanc du Père Anselme **9**
Béchamel au Saint-Marcellin et jambon blanc

Planche apéro **16**
Jambon de pays, jambon blanc du Père Anselme, comté, terrine et saucisson artisanaux

LES PLATS DU BRASSEUR

Salade César **18**
Salade, sauce César, poulet croustillant, croûtons, parmesan, lard et œuf dur

Tartare Classique ou César **19**
Échalote, persil, cornichons, câpres, moutarde, Tabasco, sauce Worcestershire, frites et salade verte

Blanquette de veau **22**
À l'ancienne et riz pilaf

Andouillette Bobosse **21**
À la fraise de veau, sauce moutarde à l'ancienne, frites et salade verte

LES ENTRÉES

Entrée du jour **7**

Salade Lyonnaise *Grande* **15** *Petite* **9**
Lardons, croûtons, œuf poché

Salade de lentilles **12**
Saucisson chaud, persil plat, échalotes
Disponible en version végétarienne **7**

Pâté croûte du moment **12**

Velouté de butternut **7**
Espuma de lard fumé et croûtons

Saucisson chaud brioché **10**
Sauce au vin rouge

LES PLATS

Plat du jour **15.5**

LES VIANDES

Cheeseburger **21**
Steak de boeuf *180g*, salade, tomate, sauce tartare, cheddar rouge, frites et salade verte
Disponible en version végétarienne

Entrecôte de bœuf **28**
Sauce au poivre vert, frites et haricots verts

Saucisson chaud pistaché **19**
Sauce au vin rouge et pommes de terre vapeur

Suggestion du chef
Demandez l'ardoise

LES POISSONS

Pappardelles aux gambas **24**
Sauce crustacés

Filet de bar à la grenobloise **23**
Croûtons dorés, câpres, suprême de citron, persil plat, écrasé de pommes de terre

Dos de cabillaud **23**
Sauce au lait de coco, citronelle, curry vert, riz pilaf

LE VÉGÉ

Ravioles de Royans **17**
Sauce au Saint-Marcellin

LES DESSERTS

Dessert du jour	8
Tarte du moment	8
Financier choco-noisette Sauce caramel beurre salé, glace noisette	9
Éclair mandarine Éclats de pain d'épice	8
Liégois pomme-poire Chantilly tonka	8
Café ou ***Thé gourmand***	11

LES FROMAGES

Faisselle de fromage blanc Coulis de fruits rouges, miel, crème et sucre	8
Saint-marcellin	demi 4.5 entier 7

GLACES & SORBETS DU MOMENT

1 boule	3.5
2 boules	6
3 boules	9

« Le rugby, c'est l'histoire d'un ballon avec des copains autour et quand il n'y a plus de ballon, il reste les copains. »

Jean-Pierre Rives

CARTE
des
BOISSONS

LA BRASSERIE DU LOU
1896
CUISINE & RUGBY

LES ROUGES

	75cl	150cl
Fleurie Les Moriers AOP Beaujolais, 2022 Domaine Grégoire Hoppenot	42	
Les Meysonniers AOP Crozes Hermitage, 2023 M. Chapoutier	38	
Les Bécasses AOP Côte-Rotie, 2020 M. Chapoutier	90	
Maison Les Alexandrins AOC Cornas, 2022	65	
Maison les Alexandrins AOC Crozes Hermitage, 2024	35	80
Maison Les Alexandrins AOC Côte-rôtie, 2023	90	
Coup de foudre AOP 2024, Beaujolais Domaine de la Rocaillère	30	

LES BLANCS

	12,5cl	75cl
Saint-Luc XVII IGP Côte de Gascogne, 2020 Domaine de Plaimont	4	25
Château des Eclaz AOC Bugey Chardonnay Manicle, 2024		30
Invitare AOP Condrieu, 2025 M. Chapoutier		65
Premier rolle IGP Pays d'Oc, 2020 Domaine d'Aigues Belles		26
Château de Pierreux AOC Beaujolais-village, 2022		26

LES ROSÉS

	75cl
Perle de Roseline AOP Côtes de Provence, 2022 Château Sainte-Roseline	25

	12,5cl
Vin du moment Sur demande	

LA CAVE MAISON

ROUGES

	12,5cl	45cl	75cl	150cl
La Glacière IGP Cévennes, 2023	4	14	24	
La Garuste AOP Côtes du Rhône, 2023			26	
La Madone AOP Duché d'Uzès, 2023			34	80

BLANCS

	12,5cl	45cl	75cl
La Glacière IGP Coteaux du Pont du Gard, 2024	4	14	24
La Garuste AOP Côtes du Rhône, 2024			26
La Madone AOP Duché d'Uzès, 2023			34

ROSÉS

	12,5cl	45cl	75cl
La Garuste AOP Côtes du Rhône, 2024	4	14	24

LES BULLES

	9cl	75cl
Champagne Pommery Brut Royal	9	54

LES APÉRITIFS

Ricard - 2cl **4**
Mauresque, Tomate, Perroquet

Martini **4**
Blanc ou Rouge

Porto - 6cl **4**

Suze - 6cl **4**

Communard **4**

Kir **4**
Mûre, Châtaigne, Pêche,
Cassis, Framboise

Spritz **8**

Suze Tonic **8**

LES BIÈRES

PRESSIONS

	25cl	50cl
Heineken Blonde	**3.5**	**7**
Panaché	**4**	**7**
Monaco	**4**	**7**
Picon	**4**	**8**
Gallia IPA	**4.5**	**8**

	25cl	50cl
Gallia Blanche	**4.5**	**8**
Desperados	**4.5**	**8**

BOUTEILLE

	33cl
Heineken 0,0%	**4**

LES SOFTS

Sirop à l'eau **2**
Grenadine, Pêche, Fraise,
Citron, Orgeat, Menthe,
Cassis

Jus de fruits - 25cl **3**
Pomme, Orange, Ananas,
Abricot, Tomate

Limonade - 25cl **3**

Badoit Rouge - 33cl **3.5**

Coca-Cola - 33cl **4**

Coca-Cola Zéro Sucres - 33cl **4**

Fuze tea - 25cl **4**

Orangina - 25cl **4**

Schweppes Tonic - 25cl **4**

Supplément sirop : **0.5**

LES EAUX

Evian - 1L	5.5
Badoit Verte - 1L	6
Chateldon - 75cl	7

LES GINS

Beefeater - 4cl	8
Hendricks - 4cl	9
Monkey - 4cl	10

LES RHUMS

Havana - 4cl	8
Don Papa - 4cl	9
Diplomatico - 4cl	9
Hechicera - 4cl	10

LES WHISKIES

Jack Daniel's - 4cl	8
Ballantine's - 4cl	8
Jameson - 4cl	8
Nikka - 4cl	10

LES DIGESTIFS

Get 27/31 - 4cl	7
Limoncello - 6cl	7
Verveine / Menthe du Forez - 6cl	8
Liqueur Mandarine - 6cl	8
Poire William's - 4cl	9
Calvados V.S - 4cl	9
Cocgnac Augier - 4cl	9
Chartreuse - 4cl Verte ou Jaune	9
Genepi - 4cl	9
Menthe Pastille - 4cl	9
Menthe Poivrée - 4cl	9

Prix en euros et en TTC - Service compris I TVA 10 % sur la restauration - 20 % sur les boissons alcoolisées I L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. I La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans. I Liste des allergènes disponible sur demande.