



Les
Vieux
Garçons

Apéritifs

Les anisés

Pastis, Ricard 2 cl - 3,30 -

Les amers

Martini Rouge, Blanc, Campari 4 cl - 4,10 -

Kir

Cassis, Framboise ou Pêche 12 cl - 4,10 -

Porto rouge

4 cl - 4,10 -

Les bulles

Coupe de champagne ou kir royal 12 cl - 8,50 -

La sélection

de la Maison

- 6,50 -

Cidre brut bio Fils de Pomme

- 33 cl -

Brasserie du moment - 33 cl -



Cocktails (25cl)

- 9 -

Mojito

Rhum Havana, bitter angostura, citrons verts, menthe
cassonnade & eau pétillante

Spritz

Apérol, prosecco, tranches d'oranges & eau pétillante

Cocktails

Sans alcool (25cl)

- 6,90 -

Virgin Mojito

Mojito sans alcool

Création du barman

Bières à la pression

	Demi 25cl 	Pinte 50cl 	50cl 
BLONDE MELL'S 5° Blonde belge type lager - facile à boire et désaltérante -	3,50	6,80	5
AMAZONE IPA 5,8° Virée tropicale de Beynost (Ain) - Un peu d'amertume... mais tellement d'amour -	3,90	7,50	6
BLANCHE DES NEIGES 4,9° La blanche belge de la brasserie Huyghe - Rafraîchissante, fruitée et acidulée -	3,90	7,50	6
DELIRIUM ARGENTUM 7° L'ambree de l'éléphant rose caramélisée et subtilement amère.	3,90	7,50	6

L'Happy Hour

Du lundi au vendredi de 17h à 20h

Sur toutes les pintes - 50 cl - en pression
Voir ci-dessus

3€ Sur tous les softs




Boissons Softs

Jus de fruit	3,70
Orange, abricot, ananas, pomme, tomate	
20 cl	
Coca cola Original ou Zéro	3,80
33 cl	
Badoit rouge	3,80
33 cl	
Orangina,	3,80
Schweppes tonic, Fuze tea pêche	
25 cl	
Limonade ou Diabolo	3,80
25 cl	
Sirop à l'eau	2,80
25 cl	
Jus de fruit pressé orange ou citron	4,20
25 cl	

La Formule du midi

(du lundi au vendredi)

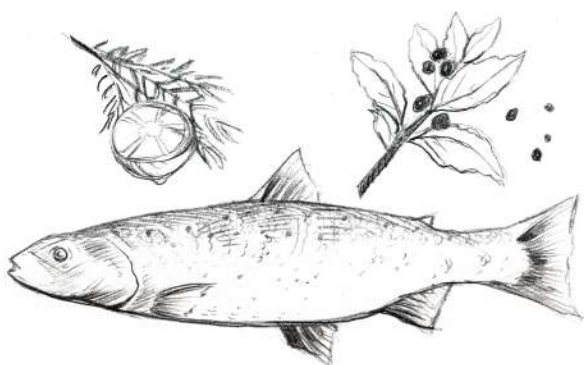
Plat du jour 11,50

Formule 2 plats et café 19,50

Entrée + Plat du jour

ou

Plat du jour + Dessert du jour



Entrées

	☉	☉
Salade lyonnaise	6,90	15,90
salade mêlée, poitrine fumée, oeuf parfait, croûtons à l'ail		
Salade César	6,90	15,90
salade romaine, fingers de poulet panés maison, croûtons à l'ail, parmesan, sauce césar		
Oeuf meurette traditionnel	6,90	
lard, oeuf parfait, champignons et vin de Bourgogne		
Entrée de saison	6,90	

Une salade de petite taille ne fait pas office de plat, merci pour le personnel.

Le coin gourmand

Gratin de ravioles aux champignons

- 16,50 -

Gnocchi poêlés

crème d'épinards, butternut et céleri

- 15,90 -

Viandes

Bavette de bœuf charolais

bœuf charolais français, sauce et garniture au choix

- 18,50 -

Pièce du boucher

- à l'ardoise -

Andouillette Bobosse à la fraise de veau

sauce moutarde à l'ancienne et garniture au choix

- 19 -

Burger limousin du moment

frites maison et salade

- 16,90 -

Tartare de bœuf charolais à l'asiatique

Sauce soja sucrée, huile de sésame grillée, gingembre, échalottes et coriandre

- 17 -

Poissons

Quenelle de brochet et sa sauce Nantua

les Quenelles du Soleil et garniture au choix

- 15,90 -

Poisson de la marée

- à l'ardoise -

SAUCES : cèpes, moutarde à l'ancienne,
beurre maître d'hôtel

garnitures : riz basmati, légumes frais, frites maison
et/ou salade, gratin dauphinois maison

supplément garniture : + 3€



Fromages

de la fromagerie *Chez Augustin*

- 5,50 -

Demi St Marcellin fermier

ou

Sélection du fromager

Desserts

Dessert du jour

le midi uniquement sauf s'il en reste encore...

- 6,90 -

Crème brûlée traditionnelle

- 6,90 -

Fondant au chocolat et crème anglaise

- 6,90 -

Tarte citron

Dôme meringué et gelée de citron-menthe

- 6,90 -

Tarte tatin

pâte sablée, pommes caramélisées,
mousse à la crème fraîche

- 7,50 -

Café gourmand

Mignardises maison

- 7,50 -

Glaces artisanales et chantilly

- 3 -

la boule

Café - 2 -

Café GONEO, torrefaction lyonnaise.

Digestifs

& petits plaisirs ...

- 9 en 4cl -

Cognac, Limoncello, Get 27 ou 31,
Poire, Calvados,

Chartreuse Verte, Génépi

Rhum Hechicera (Colombie),
Diplomatico (Venezuela)



Ainsi qu'une sélection de spiritueux, Demandez-nous !

Thés & Infusions La Fabrikathé

- 3,80 -

Thé vert à la menthe, Earl grey, Assam Bio

Infusion Verveine menthe



ROUGES :

15cl 25cl 46cl 75cl



Côte du Rhône AOC

Cuisine en famille - En Goguette -Bio
Le cinsault pour son caractère
et le grenache pour sa gourmandise.
Un peu comme en cuisine !

4,80 8 15 24

Bourgogne Pinot noir IGP

Les Turitelles
Un vin frais et aromatique
avec une touche épicée.

5,60 9,40 17,20 28

Brouilly AOC Rochemure

Philippe Vermorel
Un joli Gamay léger, fruité,
avec une belle fraîcheur.

6 10 19 30

Crozes Hermitage AOC

Domaine Luyton-Fleury
Un vin souple et fruité, fin de bouche
légèrement poivrée.

35

BLANCS :



Viognier IGP

Le Versant Pays d'Oc
Un blanc délicat avec ses arômes de
pêche blanche et d'abricot.
Frais et fruité.

4,70 8 15 23,50

Mâcon Villages AOC

Alphonse - Terres secrètes
Un vin frais, minéral et fruité

5,50 10 17 27,50

Côte de Gascogne IGP

N°7 Vénus Haut Marin
Un Côte de Gascogne comme on aime
pour l'apéro et bien plus:
moelleux, souple et gourmand.

4,70 8 15 23,50

ROSES :



Les bras m'en tombent IGP

Méditerranée/Cuisine en famille -Bio
Un vin frais, équilibré, comme on aime
pour l'apéro et bien plus!

4,50 7,50 13,80 22,50



Les Vieux Garçons

Café - Bar - Restaurant

70 cours suchet - 69002 Lyon

- Horaires d'ouvertures -

du lundi au vendredi de 7h à 15h et de 18h à minuit
le samedi de 11h à 15h et de 18h à minuit

Restauration de 12h à 14h
et de 19h à 21h30
(vendredi et samedi soir à 22h00)

Réservation au 04 78 60 87 86
- www.lesvieuxgarcons.net -
également visibles sur Facebook & Instagram

- Tous nos plats, entrées et desserts
sont élaborés par nos soins -

Prix nets exprimés en euros, service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

Consommateurs,
vous pouvez nous demander de l'eau potable gratuite.