



MENU DU MIDI

LA SEMAINE

 **CAFÉ**
DES
FÉDÉRATIONS
LYON DEPUIS 1872



TOUT EST BON
DANS LE BOUCHON

CARTE DU MIDI LA SEMAINE

ENTRÉES À LA CARTE

STARTERS À LA CARTE

**CAVIAR DE LA
CROIX ROUSSE** ————— 8€

*CAVIAR OF THE CROIX ROUSSE
LENTILS, SHALLOT WITH VINAIGRETTE*

**HARENGS POMMES
À L'HUILE DES FÉDÉS** ————— 11€

*SMOKED HERRINGS WITH POTATOES
OF CAFÉ DES FÉDÉRATIONS*

**ASSIETTE D'ASSORTIMENT
D'ENTRÉES LYONNAISES** ————— 12,50€

*ASSORTMENT OF
LYONNAISES STARTERS*

**SALADE
LYONNAISE** ————— 11,50€

*LETTUCE, BACON, CROUTONS, A POACHED
EGG WITH VINAIGRETTE*

**SAUCISSON CHAUD BRIOCHÉ MAISON
CELLERIER SAUCE AU VIN** ————— 12€

*BRIOCHE HOT SAUSAGE WITH ITS WINE SAUCE
FROM MAISON CELLERIER*

**TERRINE MAISON
DES FÉDÉRATIONS** ————— 12€

*LYONNAISE CHARCUTERIE PATÉ
OF CAFÉ DES FÉDÉRATIONS*

ENTRÉES À PARTAGER

STARTERS TO SHARE WITH LOVE

**CAVIAR DE LA
CROIX ROUSSE**

*CAVIAR OF THE CROIX ROUSSE
LENTILS WITH VINAIGRETTE*

**SAUCISSON CHAUD BRIOCHÉ
MAISON CELLERIER SAUCE AU VIN**

*BRIOCHE HOT SAUSAGE WITH ITS WINE SAUCE
FROM MAISON CELLERIER*

**SALADE
LYONNAISE**

*LETTUCE, BACON, CROUTONS, A POACHED
EGG WITH VINAIGRETTE*

**15€/PERS POUR TOUTE
LA TABLE UNIQUEMENT**

*15€/PERSON FOR EVERYONE
AT THE TABLE ONLY*

WEEKDAYS LUNCH MENU

PLATS CHAUDS

HOT DISHES... MAKE A CHOICE !

TABLIER DE
SAPEUR ————— 19€

*SAPPER'S APRON (VEAL TRIPES
MARINATED IN WHITE WINE AND FRIED)*

TÊTE DE VEAU, LÉGUMES
VAPEUR, SAUCE GRIBICHE — 18€

*VEAL'S HEAD WITH STEAMED
VEGETABLES AND GRIBICHE SAUCE*

CIVET DE JOUES
DE PORC ————— 16€

STEW OF PORK CHEEKS

GÂTEAU DE FOIE DE
VOLAILLE DE MONSIEUR
JEAN LUC PLASSE ————— 16€

POULTRY LIVER CAKE BY MR JEAN LUC PLASSE

QUENELLE DE BROCHET
"MAISON DU SOLEIL"
SAUCE LANGOUSTINES — 18€

PIKE QUENELLE LOBSTER SAUCE

ANDOUILLETTE "MAISON BRAILLON"
MOUTARDE À L'ANCIENNE — 18€

*ANDOUILLETTE "BRAILLON"
WITH OLD STYLE MUSTARD*

FOIE DE VEAU
EN PERSILLADE ————— 22€

VEAL LIVER WITH PARSLEY

RIS DE VEAU À LA
CRÈME & MORILLES ————— 29€

*SWEETBREADS COOKED
WITH CREAM AND MORELS*

MANTEAU DE BOEUF
FAÇON TANTE GEORGETTE — 21€

*SKIRT STEAK IN THE STYLE
OF AUNT GEORGETTE*

LE CLASSIQUE SAUCISSON LYONNAIS
"MAISON PÈRE ANSELME"
SAUCE VIN ROUGE
POMMES VAPEUR ————— 14€

*HOT LYONNAIS PORK SAUSAGE INTO
RED WINE SAUCE WITH POTATOES*

LA LISTE CONTENANT DES ALLERGÈNES DES DIFFÉRENTS PRODUITS A LA CARTE EST DISPONIBLE AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL EN SALLE.
THE LIST OF ALLERGENS WHICH COULD BE FOUND IN OUR PRODUCTS IS AVAILABLE WITH OUR WAITING STAFF.

LES ORIGINES DES VIANDES SONT SUR ARDOISE ET DISPONIBLE ÉGALEMENT AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL DE SALLE.
THE ORIGIN OF THE DIFFERENT MEATS IS NOTICED OR AVAILABLE WITH OUR WAITING STAFF.

PRIX NET EN EUROS, SERVICE INCLUS. PRICE IN EUROS, SERVICE IS INCLUDED.



AMIS VÉGÉTARIENS !
LE CHEF VOUS PROPOSE
LES PLATS EN VÉGÉ...

VEGETARIAN FRIENDS! THE CHEF
OFFERS YOU A VEGGIE MENU...

CARTE DU MIDI LA SEMAINE

FROMAGES & DESSERTS

CHEESES AND DESSERT (YUMMY!)

**DEMI SAINT
MARCELLIN** ————— 5€
HALF ST MARCELLIN

CERVELLE DES CANUTS ————— 5€
*COTTAGE CHEESE WITH HERBES,
GARLIC, SALT AND PEPPER*

**LA FAMEUSE TARTE
AUX PRALINES
DES FÉDÉRATIONS** ————— 7€
*THE FAMOUS PRALINE TART
OF CAFÉ DES FÉDÉRATIONS*

**POIRE POCHÉE
AU VIN ROUGE** ————— 7€
*POACHED PEAR INTO
RED WINE SAUCE*

MOUSSE AU CHOCOLAT ————— 7€
HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE

BABA AU RHUM ————— 7€
RUM BABA

OEUF À LA NEIGE ————— 7€
FLOATING ISLAND

SALADE DE FRUITS FRAIS — 7€
FRESH FRUIT SALAD



PLATEAU
DE COCHONAILLES
À PARTAGER

12€

FAIT MAISON



HOMEMADE

LE CAFÉ DES FÉDÉRATIONS S'ENGAGE À RÉDUIRE SON IMPACT ENVIRONNEMENTAL ET À SOUTENIR LES PRODUCTEURS LOCAUX.
CAFÉ DES FÉDÉRATIONS IS COMMITTED TO REDUCING ITS ENVIRONMENTAL IMPACT AND SUPPORTING LOCAL PRODUCERS.

NOUS SOMMES UN ÉTABLISSEMENT ÉCO-RESPONSABLE ET DURABLE AVEC UN SYSTÈME DE TRAITEMENT DES DÉCHETS ORGANIQUES
ET DE REVALORISATION EN TERRAUX POUR LES AGRICULTEURS LOCAUX.

WE ARE AN ECO-RESPONSIBLE AND SUSTAINABLE ESTABLISHMENT WITH A SYSTEM FOR TREATING ORGANIC WASTE AND REUSING LAND FOR LOCAL FARMERS.



PETIT LEXIQUE LYONNAIS



UN GONE

Un garçon lyonnais.

UNE FENOTTE

Une fille lyonnaise.

UN MACHON

Copieux repas traditionnel du matin.

LES GRATONS

Graisse de porc rissolée en morceaux.

LE POT

À Lyon, on ne commande pas un pichet mais un pot. Ancienne mesure du vin.

UNE ROSETTE

Saucisson pur porc embossé dans un boyau rosé.

UNE BUGNE

Petits beignets découpés à la roulette dans une pâte sucrée pour Mardi Gras.

UNE MÈRE LYONNAISE

Des femmes qui cuisinaient à l'époque pour les grandes familles bourgeoises lyonnaises et qui se sont ensuite émancipées pour se mettre à leur compte et proposer une cuisine de tradition.

LE "Y"

*Probablement la base du parler Lyonnais !
Le "y" se place un peu partout à Lyon et remplace un pronom "le" impersonnel. Par exemple :*

*"On y fait vraiment bien à manger au café des fédés !"
"Donnes-y donc le plat que je goûte aussi !"*

UN CANUT

Un tisseur de soie lyonnaise.

UN CAILLON

Un cochon.

UNE VOGUE

Une fête foraine Lyonnaise.

LA FIGELLE

Le funiculaire qui monte à Fourvière.

UNE TRABOULE

Passage piéton qui permet de se rendre d'une rue à une autre dans les quartiers.

LES PIEDS-HUMIDES

Petits kiosques à boissons installés sur les places, les quais ou au parc de la tête d'or.

LA COLLINE QUI PRIE

Le quartier de Fourvière, la basilique emblème de Lyon, point névralgique de toute l'activité religieuse Lyonnaise.

LA COLLINE QUI TRAVAILLE

Le quartier de la Croix Rousse était un haut-lieu de l'industrie de la soie. Il est recouvert d'immeubles de canuts ayant accueilli pendant tout le XIX^e siècle une population de laborieux Lyonnais.



SUIVEZ-NOUS
SUR INSTAGRAM



@CAFEDSFEDERATIONS



LE_CAFE_DES_FEDERATIONS

CONNECTEZ-VOUS
AU WIFI DU BOUCHON



ET TAGEZ NOUS @
SUR VOS PHOTOS!

MOT DE PASSE :
DEJAISOANS