

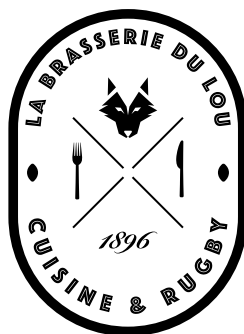
BIENVENUE

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

De la ferme de Jérôme Rey

7

Saucisson artisanal

De la ferme de Jérôme Rey

9

Croq' jambon blanc du Père Anselme

Béchamel, comté et
jambon blanc

9

Planche apéro

Jambon de pays, jambon
blanc du Père Anselme,
comté, terrine et saucisson
artisanaux

16



LA BRASSERIE

Salade César

Salade romaine, aiguillettes de
poulet pané, œuf dur, copeaux
de parmesan, sauce césar

17

Salade Océane

Saumon fumé, crevettes, avocat
et tomates cerises

17

Salade Niçoise

Thon, pommes de terre, tomates,
poivrons, haricots verts, olives,
oignons frais, artichauts marinés,
anchois et œuf dur

17

Tartare Classique ou César

Frites et salade verte

19

LES ENTRÉES

Entrée du jour	7	Carpaccio de bœuf Charolais	11
		Sauce pistou	
Œuf mayonnaise au pistou 	7	Tartare de saumon	12
Caponata d'aubergine aux aromates		Avocat, mangue et vinaigrette aux herbes	
Pâté croûte Maison Bobosse	10	Tataki de thon	12
Pickles		Graines de sésame, vinaigrette au soja, citron vert, gingembre	



LES PLATS

Suggestion du chef
Demandez l'ardoise

Plat du jour **14.5**

LES VIANDES

Burger du LOU **21**
Steak haché, confit de poivrons au chorizo Cular, fromage de brebis, frites et salade

Pièce de bœuf snackée **24**
Sauce au poivre vert, frites et salade

Magret de canard **25**
Nouilles sautées aux légumes, jus aigre-doux

LES POISSONS

Filet de dorade royale **21**
Pistou et tagliatelles aux tomates confites

Tartare de saumon **22**
Avocat, mangue, vinaigrette aux herbes, frites et salade

LES OPTIONS VÉGÉ'

Bowl quinoa **14**
Mangue, radis, concombre, tomates cerises et fèves
Option : tartare de saumon +4€

Burger végétarien **21**
Steak végétal, poivrons, fromage de brebis, frites et salade

LES DESSERTS

<i>Dessert du jour</i>	8
<i>Mousse au chocolat</i>	9
<i>Pavlova aux fraises</i>	9
<i>Salade de fruits de saison</i>	9
<i>Moelleux au chocolat</i> Crème anglaise	9
<i>Café</i> ou <i>Thé gourmand</i>	11

GLACES & SORBETS

Vanille, chocolat, fraise, chartreuse, citron, cassis

<i>1 boule</i>	3.5
<i>2 boules</i>	6
<i>3 boules</i>	9

LES FROMAGES

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



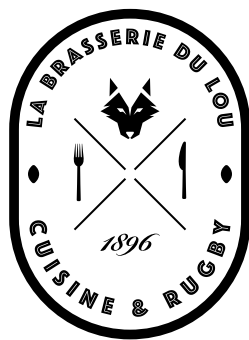
*« Le rugby, c'est l'histoire d'un ballon avec des copains
autour et quand il n'y a plus de ballon, il reste les
copains. »*

Jean-Pierre Rives

CARTE

des

BOISSONS



LES ROUGES

	75cl	150cl	
Domaine		95	
AOP Saint-Joseph, 2023 Domaine François Grenier			
Les Meysonniers		38	
AOP Crozès Hermitage, 2023 M. Chapoutier			
Les Bécasses		90	
AOP Côte-Rotie, 2020 M. Chapoutier			
Maison Les Alexandrins		65	
AOC Cornas, 2022			
Maison les Alexandrins		35	80
AOC Crozes Hermitage, 2024			
Maison Les Alexandrins		90	
AOC Côte-rôtie, 2023			
Coup de foudre		30	
AOP 2024, Beaujolais Domaine de la Rocaille			

LES BLANCS

	12,5cl	75cl	
Saint-Luc XVII	4	25	
IGP Côte de Gascogne, 2020 Domaine de Plaimont			
Les Tanneurs		30	
AOP Saint-Péray, 2021 M. Chapoutier			
Invitare		65	
AOP Condrieu, 2025 M. Chapoutier			
Premier rôle		26	
IGP Pays d'Oc, 2020 Domaine d'Aigues Belles			
Château de Pierreux		26	
AOC Beaujolais-village, 2022			

LES ROSÉS

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

Vin du moment

Sur demande

12,5cl

LA CAVE MAISON

ROUGES 12,5cl 45cl 75cl 150cl

La Glacière 4 14 24

IGP Cévennes, 2023

La Garuste 26

AOP Côtes du Rhône,
2023

La Madone 34 80

AOP Duché d'Uzès,
2023

BLANCS 12,5cl 45cl 75cl

La Glacière 4 14 24

IGP Coteaux du
Pont du Gard, 2024

La Garuste 26

AOP Côtes du Rhône,
2024

La Madone 34

AOP Duché d'Uzès,
2023

ROSÉS 12,5cl 45cl 75cl

La Garuste 4 14 24

AOP Côtes du
Rhône, 2024

LES BULLES

	9cl	75cl
Champagne Pommery	9	54
Brut Royal		

LES APÉRITIFS

Ricard - 2cl	4	Communard	4
Mauresque, Tomate, Perroquet			
Martini	4	Kir	4
Blanc ou Rouge		Mûre, Châtaigne, Pêche, Cassis, Framboise	
Porto - 6cl	4	Spritz	8
Suze - 6cl	4	Suze Tonic	8

LES BIÈRES

PRESSIONS	25cl	50cl		25cl	50cl
Heineken Blonde	3.5	7	Gallia Blanche	4.5	8
Panaché	4	7	Desperados	4.5	8
Monaco	4	7			
Picon	4	8	BOUTEILLE		33cl
Gallia IPA	4.5	8	Heineken 0,0%		4

LES SOFTS

Sirop à l'eau	2	Coca-Cola - 33cl	4
Grenadine, Pêche, Fraise, Citron, Orgeat, Menthe, Cassis		Coca-Cola Zéro Sucres - 33cl	4
Jus de fruits - 25cl	3	Fuze tea - 25cl	4
Pomme, Orange, Ananas, Abricot, Tomate		Orangina - 25cl	4
Limonade - 25cl	3	Schweppes Tonic - 25cl	4
Badoit Rouge - 33cl	3.5		Supplément sirop : 0.5

LES EAUX

<i>Evian</i> - 1L	5.5
<i>Badoit Verte</i> - 1L	6
<i>Chateldon</i> - 75cl	7

LES GINS

<i>Beefeater</i> - 4cl	8
<i>Hendricks</i> - 4cl	9
<i>Monkey</i> - 4cl	10

LES RHUMS

<i>Havana</i> - 4cl	8
<i>Don Papa</i> - 4cl	9
<i>Diplomatico</i> - 4cl	9
<i>Hebicera</i> - 4cl	10

LES WHISKIES

<i>Jack Daniel's</i> - 4cl	8
<i>Ballantine's</i> - 4cl	8
<i>Jameson</i> - 4cl	8
<i>Nikka</i> - 4cl	10

LES DIGESTIFS

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