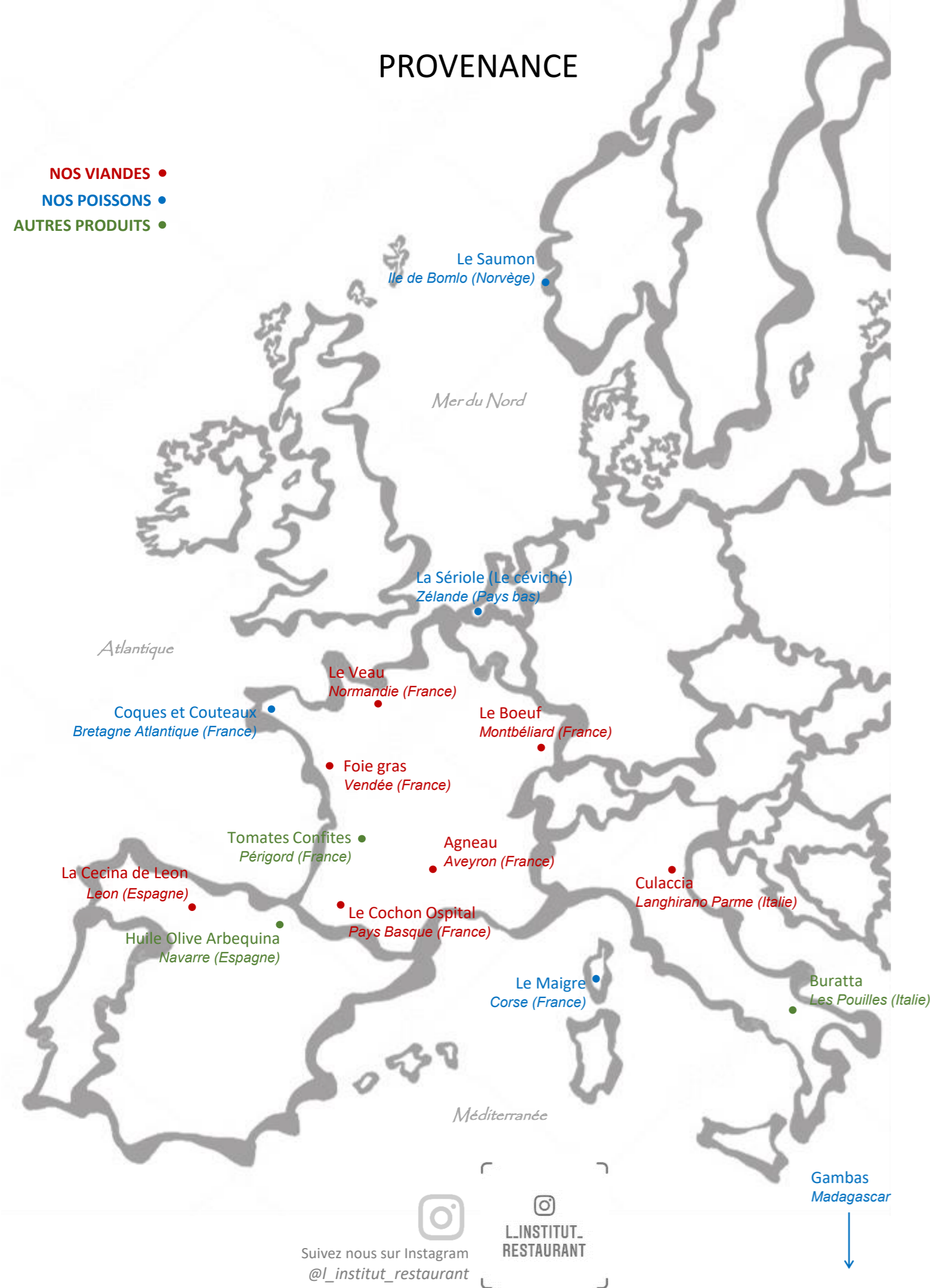


PROVENANCE

NOS VIANDES •

NOS POISSONS •

AUTRES PRODUITS •



l'Institut
R E S T A U R A N T

Fondé en 1990 par Paul Bocuse et présidé par Gérard Pélisson depuis 1998, l'Institut Paul Bocuse se caractérise par l'excellence de son enseignement. Intégrant tradition, modernité, innovation et recherche, il participe activement aux évolutions des pratiques culinaires et du management de l'hôtellerie et de la restauration. Depuis 2013, au sein de notre restaurant d'application, l'INSTITUT, les étudiants de l'Institut Paul Bocuse, sous la direction du Chef Cyril Bosviel et de Jean Christophe Garot, Maître d'Hôtel, vous proposent une cuisine contemporaine, conviviale et goûteuse, guidée par les produits de notre terroir.

La situation sanitaire actuelle nous incite à concilier notre mission première de transmission de l'Art de recevoir, la sécurité de nos étudiants, de nos collaborateurs et de nos clients, en y incluant les indispensables gestes barrière. Ce menu à usage unique, que nous vous invitons à conserver est réalisé sous la forme d'une gazette en papier kraft 100% recyclé, il vous proposera la sélection de nos arrivages quotidiens. Ces derniers sont sélectionnés selon notre éthique, qui privilégie une cuisine locale et de saison, en partenariat avec nos partenaires et producteurs régionaux.

Nos équipes sont mobilisées dans une démarche responsable et sanitaire, afin de garantir une expérience bistronomique et un accueil d'exception, tout en préservant la sécurité de chacun. Soyez assurés de notre engagement et de nos meilleurs efforts pour nous adapter à cette nouvelle expérience, tout en préservant l'âme, et le savoir-faire qui font notre singularité et notre réputation

Les Entrées

Le Concombre,	15 €
Céleri et tomate servis comme un gaspacho, gambas rôties et féta marinée à l'huile d'olive "Arbequina", croustillant aux olives noires.	
La Burrata,	16 €
Cœur de tomates anciennes, câpres et basilic, condiment à la noisette Corse "Salinu"	
Le Jambon, la Noix de Culatta "di Parma",	16 €
Servi avec une bruschetta, rilette de sardine et ricotta comme une tapenade, copeaux de parmesan	
La Pita,	17 €
Dans l'idée d'une pizza base crème, courgette et aubergine grillées, Cecina de Leon et Pécorino.	
Le Céviché,	18 €
Mariné tout simplement au citron vert, crémeux d'avocat au cumin, "lait" de coriandre comme une marinade acidulée.	

Les Plats

Le Saumon,	28 €
De Bomlo, mi-cuit et servi tiède, l'artichaut grillé et cuit en purée parfumée à la "noisette", crème légère acidulée à la ciboulette et œufs d'harengs fumés	
Le Maigre,	28 €
De Corse, grillé sur son lard paysan, légumes servis comme un condiment avec coquillages, jus de cuisson légèrement iodé aux herbes fraîches.	
L'Agneau,	28 €
Epaule confite « retour du Maroc », frites de panisse et houmous à la coriandre, carotte fondante et jus d'agneau	
Le Cochon,	28 €
La poitrine confite de la maison "Ospital", grillée à la plancha et laquée sauce "chipotle", condiment Chimichurri, purée de patate douce.	
Le Veau,	29 €
Le paleron cuit doucement servi comme un vittello tonnato, ventrèche de thon, poêlée de girolles et pomme purée.	

Les Fromages

La Sélection de Fromages	10 €
Le St Marcellin de Renée Richard,	9 €

Les Desserts

Le Chocolat,	10 €
"Guanaja" cuit moelleux, tuile gruée et amande, glace au chocolat amer.	
Le Citron,	10 €
Pâte sucrée à la noisette, crémeux citron et meringue, sorbet citron vert.	
Les Fruits Exotiques,	10 €
Dans une pavlova, ganache de chocolat "Opalys", sorbet pavana.	
La Cerise,	10 €
Servie avec un cheese cake, "bis-cuit" aux amandes, sorbet citron basilic.	
Assiette de fruits frais ,	10 €
De saison, des Monts du Lyonnais, glace vanille	

----- Les Incontournables -----

Une sélection des plats signatures du restaurant l'Institut. Le chef Cyril Bosviel vous invite à découvrir ou redécouvrir les saveurs de ces mets devenus des « institutions » de l'établissement. Bienvenue dans l'univers « des incontournables »...

Le Poireau « Crayon »,	16 €
<i>Façon vinaigrette, tête de veau croustillante, sauce ravigote</i>	
L'Œuf Parfait	19 €
Cuit 45 min, girolles et escargots, crème d'ail et persil.	
Le Bœuf, le Paleron,	27 €
<i>Cuit doucement comme un « bourguignon », gratin de macaronis et parmesan.</i>	
Le Praliné,	10 €
<i>En chou, façon Paris-Brest, et glace vanille</i>	

BAS-ARMAGNACS

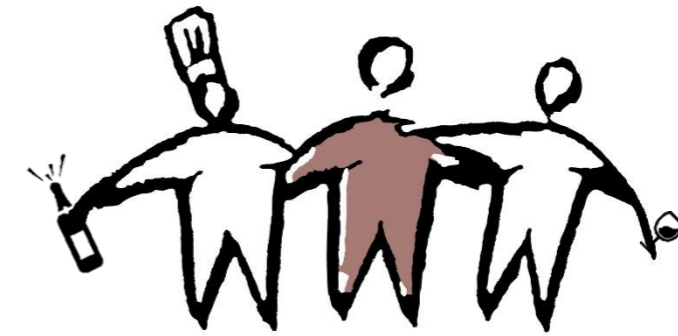
Les 4 grands Millesimes de Mr Paul	2cl	4cl
Sélection Bas-Armagnacs du Château Laubade		
1961 Titre Meilleur Ouvrier de France	15 €	30 €
<i>Moyennement puissant, arômes de pruneaux, de rancio avec une touche vanillée (40%).</i>		
1962 2ème Etoile Michelin	15 €	25 €
<i>Nez très fin, complexe et équilibré. Boisé, belle longueur en bouche (40%).</i>		
1965 3ème Etoile Michelin		20 €
<i>Une grande douceur avec ses notes de fruits confits et fruits secs complété par une touche épicée (40%).</i>		
1989 Création de l'Institut Paul Bocuse	15 €	
<i>Le chocolat ici prédomine, accompagné d'arômes boisés et torréfiés (40%).</i>		

COGNACS

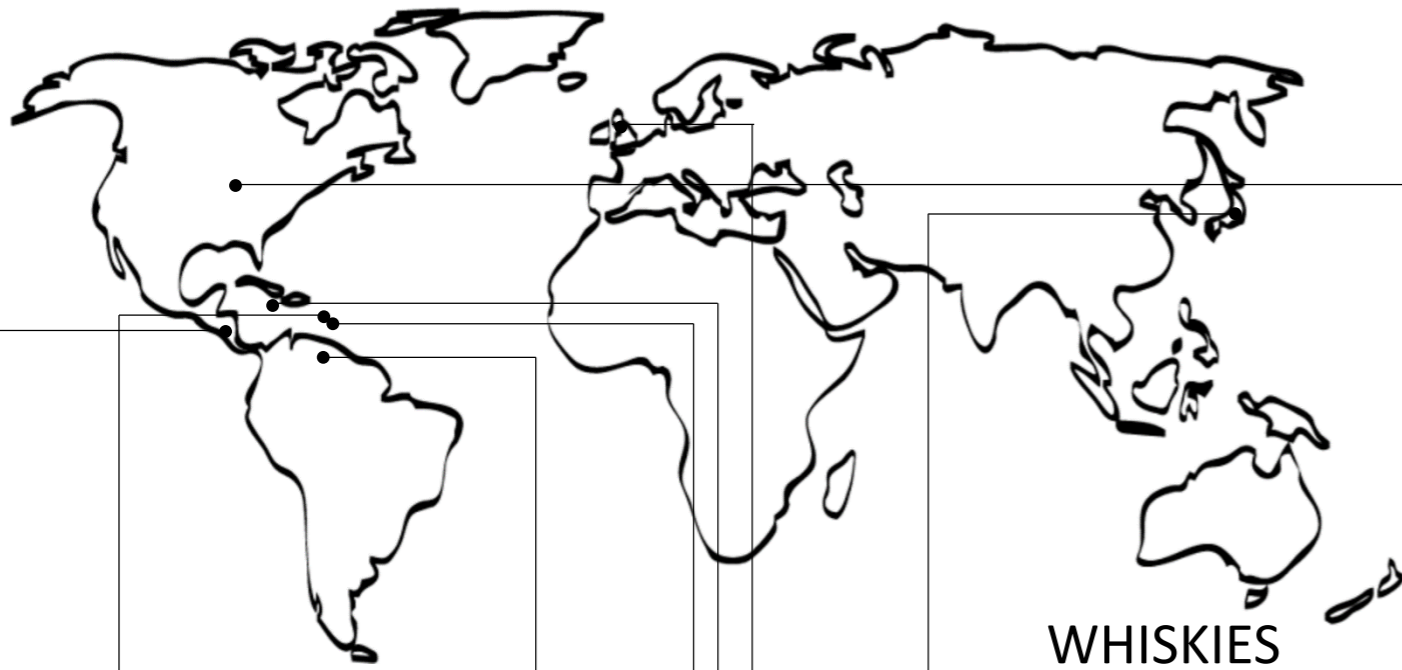
Hennessy Fine de Cognac	4cl	10 €
<i>Le nougat blanc et la noisette et agrumes confits (40%).</i>		
Hennessy X.O		22 €
<i>Un subtil assemblage d'une centaine d'eaux de vie dont les plus vieilles ont une trentaine d'année (40%).</i>		

EAUX DE VIE ET LIQUEURS

Poire William Maison Colombier	4cl	10 €
Calvados 9 ans Roger Groult		14 €
Génépi des Pères Chartreux		8 €
Chartreuse verte		10 €
<i>Elaborée à partir de 130 plantes et fleurs (55%).</i>		
Chartreuse verte V.E.P		18 €
<i>Vieillesse Exceptionnel (54%).</i>		
Chartreuse Liqueur du 9ème centenaire		16 €
<i>En commémoration du 9° centenaire en 1084 (47%).</i>		



l'Institut
R E S T A U R A N T



RHUMS

Martinique	4cl	
HSE VSOP		12 €
<i>Fruits confits puis des notes d'amande grillée, de caramel au beurre de café et de girofle.</i>		
Venezuela		
Diplomatico Reserva Exclusiva		8 €
<i>Doux et sirupeux avec des notes de noix, de caramel, de vanille, de poivre et de gingembre (40%).</i>		
Barbade		
Dos Maderas PX 5+5		12 €
<i>Parfums de pruneau et de poire juste cuits et notes fruitées de banane flambée et de poire au vin.</i>		
Guatemala		
Botran		10 €
<i>15 ans d'âge, des arômes de fruits secs, d'épices.</i>		
Jamaïque		
Hampden 2011		18 €
<i>Distillation en alambic réalisée en 2011. Après un repos de 7 années -opéré au coeur des Chais Hampden</i>		

WHISKIES

Japonnais	4cl	
Nikka coffey grain whisky		12 €
<i>Les saveurs fruitées sont soulignées par des notes de caramel et de réglisse, légèrement plus crémeuses.</i>		
Speyside		
Cardhu 12 ans		10 €
<i>Malt rond et parfumé avec de subtiles notes de vanille (40%).</i>		
Glenfarclas 12 ans		12 €
<i>De couleur ambrée, le nez ample est frais, épicé. En bouche des notes de réglisse, de sherry et d'épices (43%).</i>		
Aultmore 12 €		
<i>Nez végétal de mousse couverte de rosée teinté d'un délicat parfum floral(46%).</i>		
Islay		
Laphroaig « Quarter Cask »		12 €
<i>Douceur des fruits et la puissance de latourbe avec de belles notes de café torréfié (48%).</i>		
Bourbons		
Maker's Mark		10 €
<i>Produit du Kentucky ,la bouche sur des notes de fruits secs comme la noix, les raisins secs et la prune (45%)</i>		

APERITIFS MAISON

	12 cl	
Apéritif maison 12 cl		8 €
<i>Liqueur, jus de fruits et crémant de Bourgogne</i>		
Kir (Cassis, Pêche de vigne, Framboise)		8 €
Kir Royal		15 €

VINS PETILLANTS

	12 cl	75cl
NV Pommery	14 €	75 €
<i>Brut Royal</i>		
NV Pommery	15 €	90 €
<i>Rosé</i>		
NV Henri Giraud		100 €
<i>Blanc de Craie</i>		
2016 Cerdon - Bugey	6,5 €	29 €
<i>Renardat-Fache</i>		

VINS DE LIQUEURS

	12 cl	75cl
2014 Porto RP. LB	10,5 €	55 €
<i>« Vintage » - Ramos Pinto</i>		

VINS MOELLEUX

	12 cl	75cl
2015 Montlouis-sur-Loire – AOP	10.5 €	54 €
<i>“Le Grand Poirier” Le Rocher des Violettes</i>		

EPHEMERIDE

	12cl
<i>Une bouteille ; Non ! ...Mais un verre ; pourquoi pas ?!</i>	
<i>Découvrez ces crus que nous nous sommes permis d'ouvrir pour vous...</i>	
2016 Châteauneuf-du-Pape – AOP	18 €
<i>Château La Nerthe</i>	
<i>Vous avez pris l'Agneau, vous retrouverez dans cet accord, les caractéristiques épicées et parfumées de ce vin.</i>	

SANS ALCOOL

Evian 75 cl, Badoit 75 cl	6 €
Saint-Géron 75cl	7 €
Coca Cola, Zero, Perrier, Schweppes	5 €
Jus de fruit Alain Milliat	7 €

APERITIFS


Bière Blonde, Blanche, Ambrée	7 €
Ricard, Pastis, Campari, Martini, Suze	7 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso Malongo, Décaféiné	3 €
Double Expresso, Cappucino, Thés	5 €

LOIRE

12cl 75cl

- 2018 Pouilly Fumé – AOP
"Les petites aubues" Domaine Tabordet 7,5 € 36 €
- 2018 Saumur- AOP
Arnaud Lambert 8 € 36 €
- 2018 Bourgueil – AOP 
"Les Vingt lieux dits" Domaine du Bel Air 7,5 € 36 €

ALSACE

12cl 75cl

- 2016 Riesling – AOP
"Les Princes Abbés" Domaines Schlumberger 7,5 € 36 €

BEAUJOLAIS

12cl 75cl

- 2016 Moulin-à-Vent – AOC
Château des Jacques 7,5 € 36 €

BORDEAUX

12cl 75cl

- 2016 Saint-Emilion Grand Cru- AOP
"Cotes Daugay" - Château Carteau 10,5 € 52 €
- 2007 Côtes-de-Castillon - AOP
Domaine de L'Aurage 105 €
- 2010 Saint-Julien- AOP
"Grand Cru Classé" - Château Talbot 260 €

MAGNI

150 cl

- Champagne**
- NV Pommery Brut Royal 150 €
- 2000 Pommery « Cuvée Louise » 290 €
- Bourgogne**
- 2018 Macon Verze - AOP
"Le Bien heureux" Domaine Nicolas Delfaud 290 €
- 2015 Pernand- Vergelesses
Clos du moulin aux moines " Les combottes" 120€
- 2014 Vosne-Romanée 1er Cru- AOP
Les Beaux Monts- Domaine Michel Noellat 320€
- Rhône**
- 2017 Collines Rhodaniennes IGP
"Syrah" Domaine Roche Paradis 54 €
- 2018 Saint - Joseph - AOP
Domaine Courbis 95 €

CHAMPAGNE

12cl 75cl

- NV Pommery Brut Royal 14 € 75 €
- NV Pommery Rosé 15 € 90 €
- NV Henry Giraud Blanc de Craie 100 €
- 2008 Dom Pérignon 295 €

BOURGOGNE



12cl 75cl

- 2016 Viré Clessé - AOP
« Notre envie » - Roger Lassarat 9 € 42 €
- 2015 Chablis – AOP
" Vieilles vignes " - Domaine Bessin 56 €
- 2016 Pouilly-Loché – AOP
Domaine Jules-Desjournays 70 €
- 2017 Meursault - AOP
1er Cru Genevrières - Domaine Ballot-Millot 170 €
- 2015 Chorey lès Beaune – AOP
"Vieilles vignes" - Domaine Michel Gay 10,5 € 54 €
- 2017 Beaune - AOP
"Beaune 1er Cru" Paul. P et Willy R. 90 €
- 2014 Chambolle-Musigny - AOP
Louis Jadot 105 €

RHÔNE

Septentrionale

12cl 75cl

- 2018 Viognier – IGP 
Domaine des Granges de Mirabel - M-Chapoutier 6,5 € 28 €
- 2017 Crozes-Hermitage - AOP 
Vigneron Etienne Pochon 9,5 € 44 €
- 2018 Condrieu – AOP
" Les terrasses de l'Empire " - Georges Vernay 115 €
- 2015 Hermitage – AOP
"Chevalier de Sterimberg" Paul Jaboulet Aîné 95 €
- 2016 Syrah
" L'appel des Sereines" Francois Villard 6,5 € 28 €
- 2018 Saint - Joseph – AOP
" CuvéPrieur" Domaine Novis 9 € 42 €
- 2016 Côte-Rôtie - AOP
" brune & blonde " - E. Guigal 95 €
- 2010 Cornas- AOP
"Les Ruchets" Domaine Jean Luc Colombo 125 €
- 2016 Côte-Rôtie - AOP
"Maison rouge" -Georges Vernay 220 €
- 2015 Côte-Rôtie - AOP
" La Landone " - E. Guigal 420 €
" La Mouline " - E. Guigal 420 €
"La Turque " - E. Guigal 420 €

Méridionale

- 2017 Vacqueyras- AOP 
Domaine de Montirius 8 € 38 €
- 2016 Châteauneuf-du-Pape 
Château La Nerthe 95 €

LANGUEDOC

12cl 75cl

- 2019 Picpoul de Pinet – AOP 6,5 € 28 €
" Cuvée Ludovic Gaujal" Dom Gaujal
- 2017 Terrasses du Larzac- AOP 7,5 € 36 €
"Les Orbrieres de la Peira"

PROVENCE

12cl 75cl

- 2018 Côte de Provence – AOP 8,5 € 40 €
« Première » Domaine Figuière

Prix nets, taxes et service compris

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