

Six *Brotteaux*

SIX
BROTTEAUX



13 Place Jules Ferry, 69006 LYON

04 28 29 79 79

NOTRE CONCEPT

Le SiX Brotteaux s'impose comme un lieu incontournable, au cœur des Brotteaux, où gastronomie raffinée et ambiance festive s'entremêlent.

Pensé comme un espace de partage et de convivialité, il invite à savourer des plats généreux à partager, dans une atmosphère élégante et chaleureuse.

Véritable lieu de vie, Le SiX accueille vos réservations et privatisations pour créer des moments uniques autour de la table.

Mais l'expérience ne s'arrête pas là : lorsque minuit sonne, l'adresse se métamorphose en club, pour prolonger la soirée et faire vibrer les nuits lyonnaises.

LE RESTAURANT



L'ambition du SIX est de concevoir des événements clés en main, à partir de 50 personnes allant jusqu'à 300 personnes.

Convivial, partage et élégance sont les partis pris de nos événements. Tant pour des cocktails dînatoires chaleureux que pour des dîners assis, nous imaginons des formats adaptés à chaque occasion.



LA TERRASSE



Au cœur du 6^e arrondissement de Lyon, notre terrasse bénéficie d'un panorama direct sur la gare des Brotteaux, dans un environnement à la fois vivant et élégant.

Pensée pour accueillir jusqu'à 150 personnes en format cocktail dînatoire ou afterwork, elle s'adapte à vos événements professionnels et privés avec fluidité.

Un véritable espace à ciel ouvert, central et accessible, qui permet de réunir vos invités dans un cadre urbain dynamique sans quitter le centre-ville.

SIX
Brotteaux



DÉ JÀ VU

Derrière une adresse reconnue, un
rythme plus intimiste prend forme.
Pensé pour accueillir environ 70
convives,

le Déjà Vu révèle une atmosphère
feutrée, propice aux échanges
priviliégiés en format cocktail,

L'espace dispose de son bar privatisé,
offrant un cadre exclusif et confidentiel
pour vos événements sur-mesure.



COCKTAIL DINATOIRE

DU LUNDI AU JEUDI

BELLE FAIM : 11 PIÈCES (incluant pièces froides et desserts)

GRANDE FAIM : 14 PIÈCES (incluant pièces froides et chaudes et desserts)



PIÈCES FROIDES

- Pain bagnat au thon frais
- Houmous
- Blinis de saumon fumé
- Guacamole
- Straciatella & fruits secs
- Wrap jambon ibérique, roquette

PIÈCES CHAUDES

- Crevette panée "Panko"
- Mini burger de boeuf
- Pinsa Margherita
- Nem de poulet



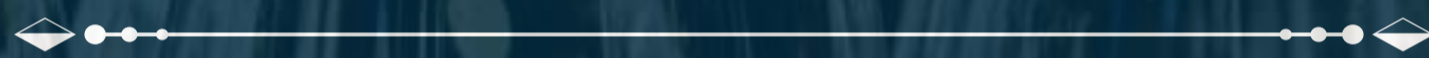
DESSERTS

- Mini beignet aux pommes
- Paris Brest
- Mini moelleux au chocolat
- Fruits frais acidulés

MENU GROUPE

LUNDI À JEUDI

FOIE GRAS DE CANARD, Confiture de figue et toast
GRAVLAX DE SAUMON, Vodka et menthe fraîche
BURATTA DES POUILLES, Fruits secs & miel



SUPRÊME DE VOLAILLES AUX MORILLES
CURRY DE LÉGUMES
FILET DE BAR, Sauce safranée



MOELLEUX AU CHOCOLAT, Crème Vanillé
TARTE AUX POMMES, Glace Noisette

NOTRE CARTE

VENREDI & SAMEDI

LES MEZZE LIBANAIS

HOUMOUS - BABA GANOUSH - FALAFEL - PAIN LIBANAIS

30€

LA BELLE ENTRECÔTE

SAUCE "CAFÉ DE PARIS"

38€

PINSA

JAMBON TRUFFÉ & STRACCIATELLA

24€

FOCACCIA

SAUMON FUMÉ, STRACCIATELLA, YUZU

17€

TATAKI DE BOEUF

SAUCE CHIMICHURI

19€

BURRATA GÉANTE

TOMATES & BALSAMIQUE

18€

CALAMARS FRITS

MAYO SRIRACHA

14€

HOUMOUS

PAIN PITA

9€

LE SAUMON LAQUÉ

MISO, SAUCE SOJA SUCRÉE

36€

4 MINI BURGERS

SAUCE MAYONNAISE TRUFFÉE

19€

BELLOTA

JAMBON IBÉRIQUE, PAIN TOMATE

16€

POULET CROUSTILLANT

SAUCE CURRY & BBQ

15€

ASSIETTE DE FROMAGE

CONFITURE DE CERISE ROUGE

14€

GUACAMOLE

PRÉPARÉ MINUTE DEVANT VOUS

10€

NEMS DE POULET

SAUCE THAI

9€

LES ACCOMPAGNEMENTS : FRITES ALLUMETTES / RIZ COCO 5€

LA GAUFRE

CHOCOLAT, CAMEL BEURRE SALÉ & CHANTILLY

16€

LE TIRAMISU SIGNATURE

TIRAMISU CLASSIQUE XL

18€

LE GROS COOKIE

BY SOHA / CHOCOLAT AU LAIT & CACAHUËTES CARAMÉLISÉES

22€

FORMULE VIN

FORMULE BELLE SOIF

Une bouteille de vin au choix pour 3 personnes :

- AOP GIGONDAS, "Vieux Clocher" Dom. Arnoux & Fils
- AOC MACON Cave de Lugny
- IGP CÔTES DE GASCOGNE, UBY n°4
- AOP NOTE BLEU, Maître Vigneron de la Presqu'île de Saint Tropez

FORMULE GRANDE SOIF

Une bouteille de vin premium au choix pour 3 personnes :

- AOP SAINT JOSEPH "LES FAGOTTES"
- AOC SAINT PERRY "LES PINS", B.Gripa
- AOP SYMPHONIE, NOTE BLEU, Maître Vigneron de la Presqu'île de Saint Tropez

FORMULE SOFT

Une bouteille d'eau minérale ou pétillante pour 3 personnes, ainsi qu'un café par convive.

Pour les invités ne consommant pas d'alcool, cette formule leur permet de profiter des boissons sans alcool à discrétion durant l'évènement (jus de fruits, eau...)

Cocktails

MATCHA COLADA

Rhum Havana Club Especial, Matcha, Crème de coco, Jus d'Ananas, Sucre de Canne, Piment Doux

TIKI BOOM

Rhum Havana Club Especial, Liqueur de Fruits Rouges, Rhum Blanc Jamaïcain, Jus d'Ananas, Jus de Citron, Fruit de la Passion, Cannelle Flambée

COURTSIDE MINT

Vodka Grey Goose, Saint-Germain, Purée de Fraise, Jus de Pomme, Jus de Citron, Menthe Fraîche, Soda

DIABLO

Tequila Silver Patron, Crème de Cassis, Jus de Citron, Schweppes Ginger Beer

BASIL SMASH SOUR

Gin Hendrick's, Jus de Citron, Basilic, Blanc d'Oeuf, Sucre de canne

MANGO APEROL SOUR

Aperol, Purée de Mangue, Jus de Citron, Blanc d'Oeuf, Prosecco

Mocktails

VIRGIN MOJITO

Feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, cassonade, eau pétillante

RED APPLE

Jus de Pomme, Jus de Cranberry, Sirop de Vanille

MANGO STAR

Purée de mangue, jus d'ananas, jus de citron

Boissons

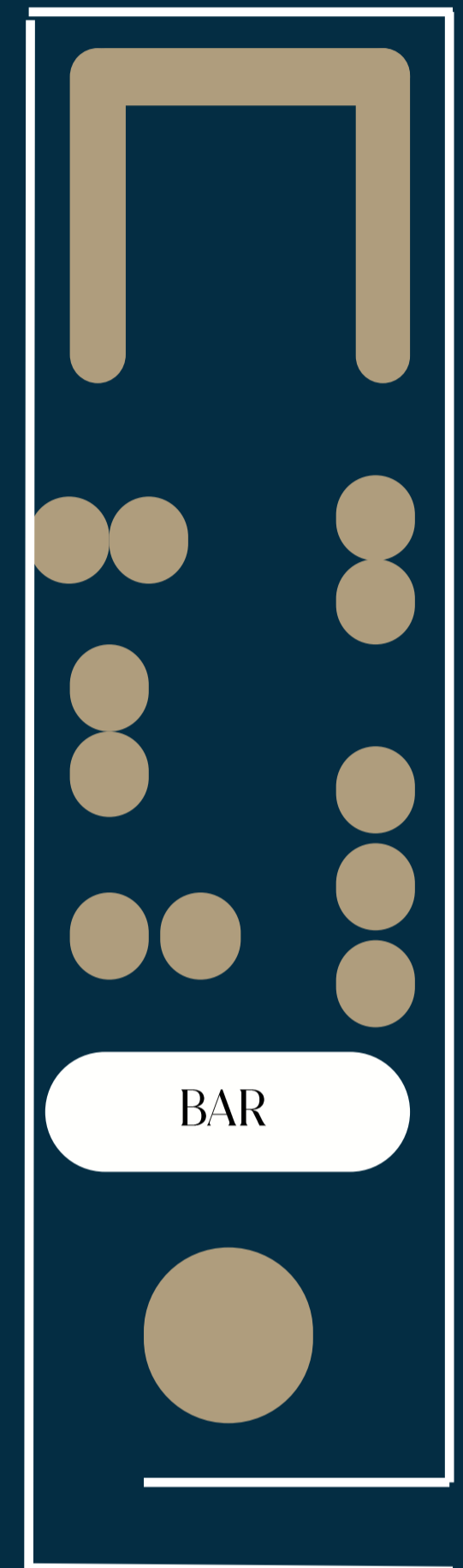
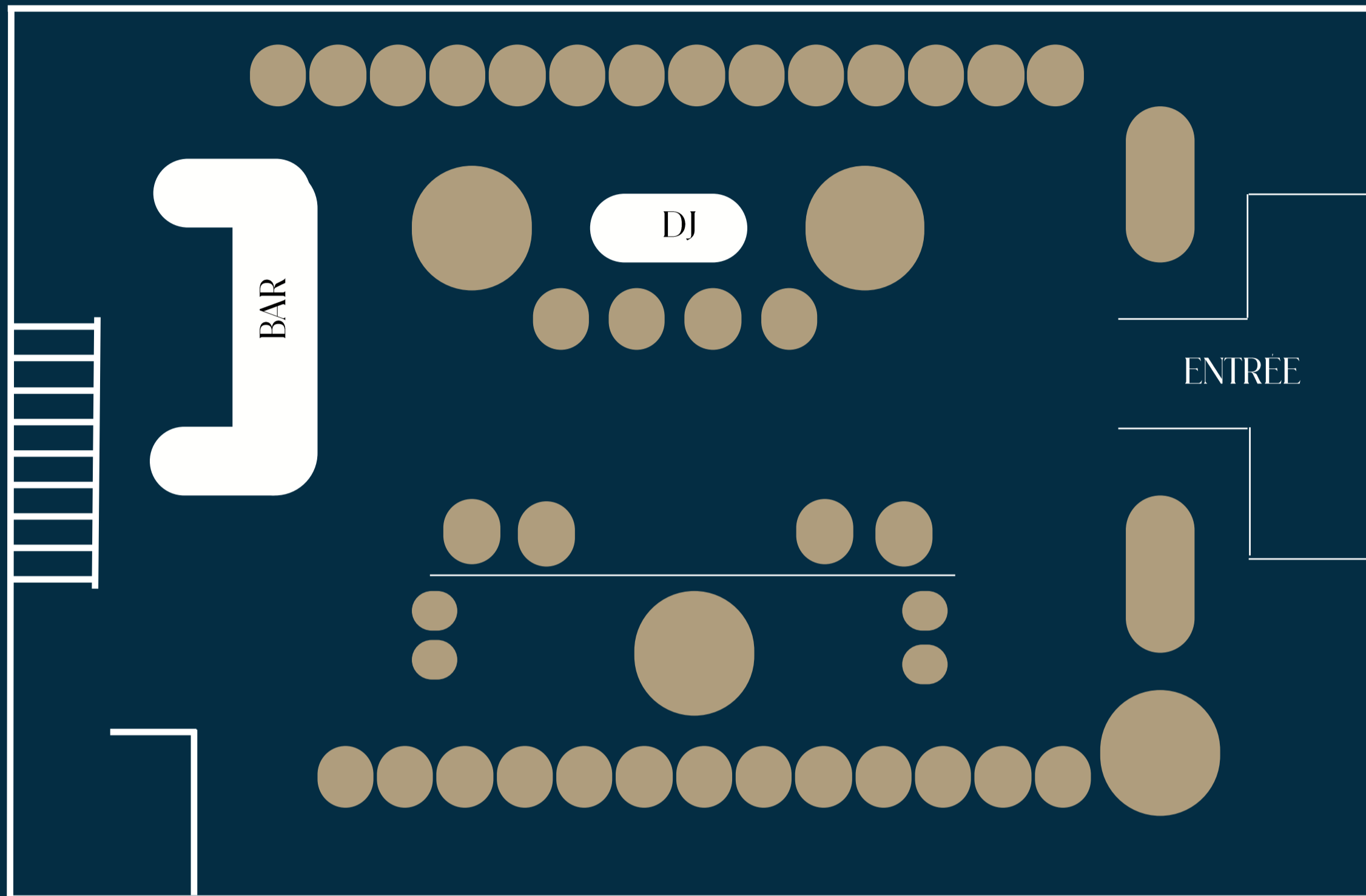
COUPE DE CHAMPAGNE

Mumm

BIÈRE PRESSION

Heineken 25 cl

NOTRE LIEU



RESTAURANT

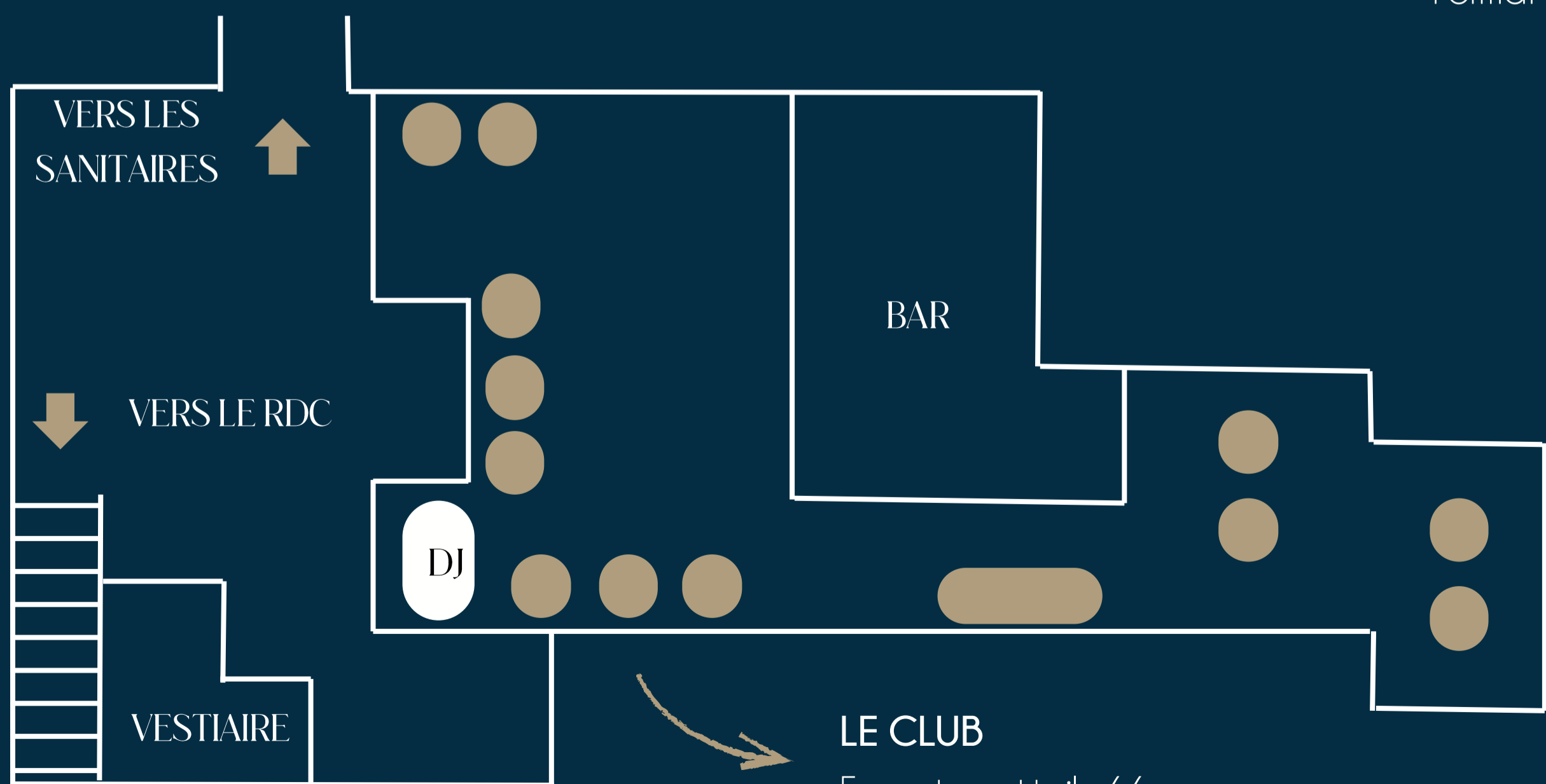
Format assis : 120

Format cocktail : 300

TERRASSE

Format assis : 50

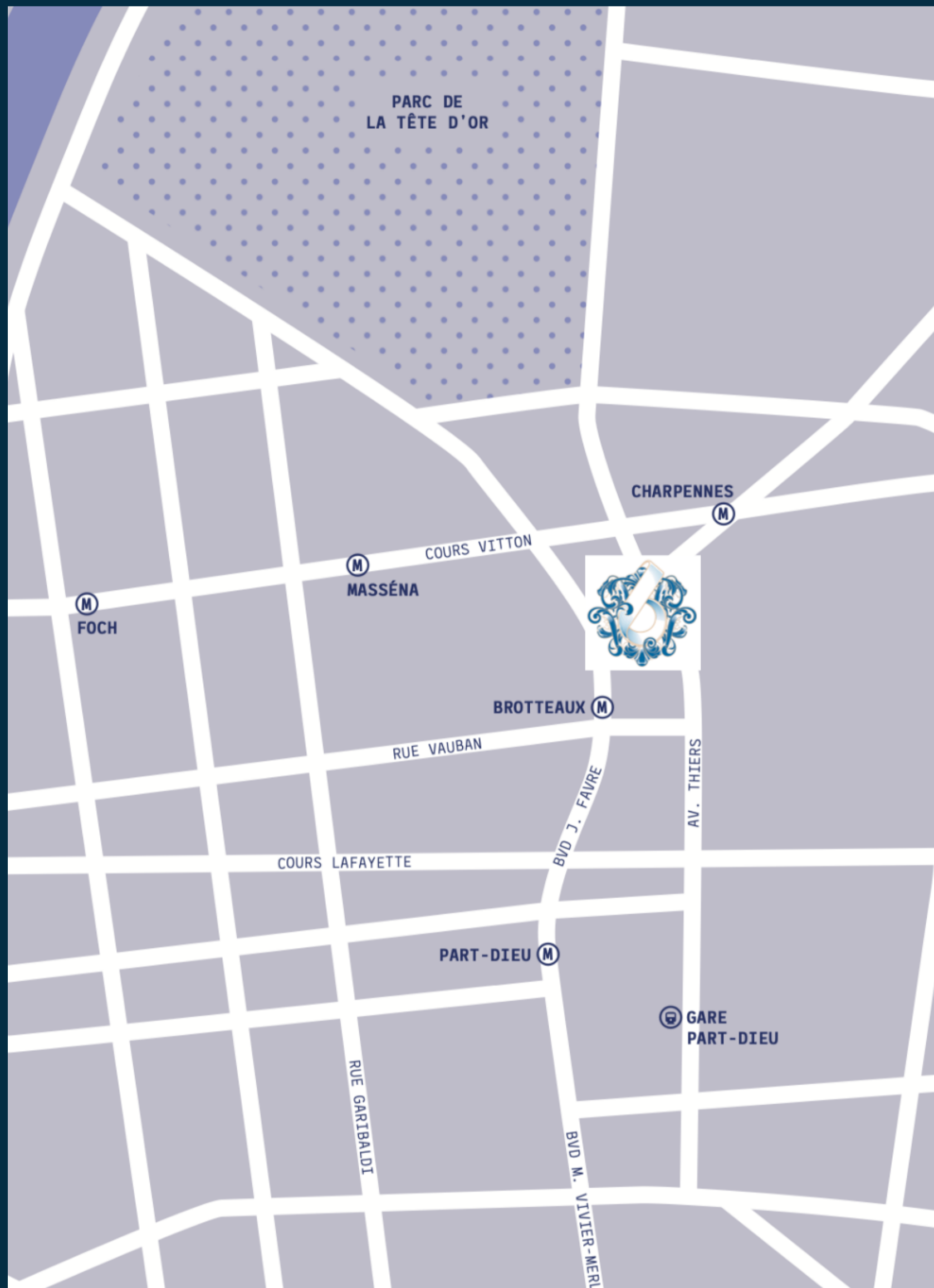
Format cocktail : 150



LE CLUB

Format cocktail : 66

NOTRE EMPLACEMENT



COMMENT NOUS REJOINDRE ?

13 PLACE JULES FERRY, 69006 LYON

Accès via Métro B, Bus TCL, Parking



CONTACT

Léane SACHOT
Commerciale Evénementiel
06 68 79 36 14
commercial@6-lyon.com

Au plaisir de vous accueillir !