

LES FORMULES DEJEUNER DU BISTROT DES AMIS DU LUNDI AU VENDREDI



Plat du jour 16€

Entrée + plat ou Plat + dessert 22€

Entrée + plat + dessert 28€

Tous nos plats sont cuisinés avec des produits frais et élaborés sur place.

Les entrées 8€

- Terrine de cochon de région à la noisette, chutney de pomme-coing, mesclun de salade
- Saumon gravlax à la betterave, gingembre, blinis aux farines de sarrazin et châtaigne, marmelade de betterave, crème citron et aneth
- Crème de butternut et potimarron du "Jardin de saison", éclats de noisettes et châtaignes

Les plats 16€

- Lamelles d'encornet en persillade, rwok de légumes de saison, beurre blanc citronné
- Boudin noir "maison" aux pommes et châtaignes, pomme purée, jus acidulé
- Pièce du boucher "Angus", frites maison, sauce béarnaise

Les fromages 8€

- Assiette de fromages affinés : Comté, Bleu d'Auvergne, Saint Marcellin, mesclun
- ½ Saint Marcellin "Maison Mère Richard"
- Faisselle crème ou coulis
- Cerveille de Canuts, Toasts de pain de campagne

Les desserts 8€

- Moelleux au chocolat grand cru guayaquil, crème anglaise, glace à la confiture de lait
- Salade de fruits frais de saison, sirop infusé aux agrumes et vanille, craquelin amande
- Café, infusion ou thé gourmand
- Boules de glace et sorbet, craquelin amande, chantilly
- Tarte fine aux pommes, glace vanille, sauce caramel beurre salé



Nos tarifs sont nets et service compris.



Nos planches à partager :

- Planche de croque monsieur "maison", crème et jambon blanc cuit à la truffe blanche d'été français (8 pièces) **11€**
- Planche de pâté croûte maison au veau, cochon et pistache, chutney de fruit de saison **17€**
- Planche de cochon: terrine de cochon de région "maison", jambon blanc médaillé d'or "Maison Père Anselme", jambon cru de Savoie, rosette lyonnaise, beurre, condiments, pain de campagne **16€**
- Planche affinée Saint Marcellin "Maison Mère Richard", Comté, Bleu d'Auvergne, fromage du moment **21€**
- Planche mixte terrine de cochon "maison", jambon blanc médaillé d'or "Maison Père Anselme", jambon cru de Savoie, rosette de Lyon, comté, bleu d'Auvergne, Saint Marcellin MOF Mère Richard **21€**

Nos plats à partager:



- Croque-monsieur maison , crème et jambon blanc cuit à la truffe blanche d'été français, véritable Cheddar, chiffonnade de jambon cuit à la truffe d'été, mesclun de salade, frites maison **1 pers 19€ 2 pers 34€**
- Pièce du boucher "race selon arrivage, (minimum 300 grs) (2 pers) **11€ les 100 grammes**
- Epaule de veau "français" cuite en cocotte, pommes de terre sautées et champignons (2 pers) **24€ par personne**
- Planche de mini mignardises (4 pièces par personnes) **12€ pour 2 personnes**

MENU DES PETITS GÔNES (- DE 12 ANS) **12€**

Viande ou poisson de la pêche, garniture au choix, dessert au choix, 1 sirop



Nos tarifs sont nets et service compris.

NOS SUGGESTIONS DU JOUR

A PARTAGER : RILLETES DE SAUMON AU CURRY ET CURCUMA,
TOASTS DE PAIN DE CAMPAGNE 9€

PLAT VÉGAN : PETIT ÉPEAUTRE COMME UN RISOTTO, WOK DE LÉGUMES
DE SAISON, VIERGE DE BUTTERNUT, NOISETTES TORRÉFIÉES 18€

PÂTÉ CROUTE "SIGNATURE" DU BISTROT AU CHEVREUIL, MAGRET DE
CANARD, VEAU, PISTACHE ET MORILLES, CHUTNEY POMME-COING,
MESCLUN DE SALADE 16€

SAINT PIERRE ROTI, LÉGUMES DE SAISON, JUS D'ARRÊTES 24€

SAUCISSON BRIOCHÉ "MAISON", SAUCE VIN ROUGE, MESCLUN DE
SALADE
EN ENTRÉE 9€ EN PLAT 18€ SERVI AVEC DES FRITES

FAUX FILET DE BOEUF "CHAROLAIS" (350GRS), POMMES GRENAILLES,
SAUCE MARCHAND DE VIN 34€

TARTARE DE SAUMON DES ILES FÉROÉ (150GRS), SAUCE SOJA-SÉSAME-
CORIANDRE ET CITRON VERT,, FRITES MAISON 19€



Soirée braséro
tous
les jeudis et vendredis soirs
à partir de 19h30

(sous réserve de la météo)

LA FORMULE "BRASERO" 34€
ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 29€



Les entrées

- Tatin de tomate cerise, *pistou*, *mesclun de salade*, *vinaigrette de tomate*
- Carpaccio de boeuf "limousin", *tomate cerise*, *guacamole d'avocat*
- Pâté croute "maison" au veau, cochon de région, et pistache, *chutney de nectarine*, *mesclun de salade*

Les plats

- Picanha de boeuf "français" snackée, *pommes de terre en cocotte*, *sauce saint marcellin ou moutarde à l'ancienne*
- Escalope de saumon grillée, *ratatouille provençale*, *melon rôti*, *coulis tomate-poivron*
- Andouillette de cochon de région "Maison Père Anselme", *mousseline de pommes de terre*, *sauce moutarde à l'ancienne*

Les fromages

- Assiette de fromages affinés : Comté, Bleu d'Auvergne, Saint Marcellin, *mesclun*
- ½ Saint Marcellin de Laetitia Gaborit (meilleur ouvrier de France)
- Faisselle crème ou coulis
- Cerveille de Canuts, Toasts de pain de campagne

Les desserts

- Moelleux au chocolat grand cru guayaquil, *crème anglaise*, *crème glacée à la confiture de lait*
- Prune rouge pochée dans son coulis, pain de Gène à la pistache, *glace nougat*
- Salade de fruits frais de saison, *sirop infusé aux agrumes et vanille*, *craquelin amande*
- Café, infusion ou thé gourmand
- Boules de glace et sorbet, *craquelin amande*, *chantilly*

