

LES FORMULES DEJEUNER DU BISTROT DES AMIS DU LUNDI AU VENDREDI



Plat 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 10€

- Terrine de campagne "maison" au cochon de région et noisette, chutney pomme-rhubarbe et baies de goji, mesclun de salade
- Gravlax de saumon au citron vert-aneth-gingembre, crème d'aneth acidulée, oeuf momosa
- Girolles-champignons de Paris et tomates cerises à la grecque, gaspacho tomate-melon-pastèque, tzatziki de concombre

Les plats 16€

- Lamelles d'encornet en persillade, légumes de saison rôtis en cocotte, vierge tomate-courgette-carotte
- Filet mignon de porc "Maison Père Anselme" cuit basse température, pommes de terre grenailles, jus au miel et moutarde
- Suprême de volaille français rôti, riz pilaf aux petits légumes, jus court aux herbes aromatiques

Les fromages 6€

- 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 10€

- Moelleux au chocolat guayaquil, glace confiture de lait, crème anglaise
- Salade de fruits frais de saison, sirop infusé aux agrumes et vanille, craquelin amande
- Boules de glace et sorbet, craquelin amande, chantilly
- Café, infusion ou thé gourmand
- Clafoutis à la mirabelle et verveine, sorbet yaourt

Nos tarifs sont nets et service compris.



AU BISTROT DES AMIS, ON PARTAGE



Nos planches à partager :

- Planche de croque monsieur "maison", crème tartuffata, jambon cuit à la truffe blanche d'été (8 pièces) **11€**
- Planche de pâté croûte maison au saucisson lyonnais, foie gras, crème de truffe d'été, chutney de pomme-rhubarbe **19€**
- 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 "Mère Richard" **21€**
- Planche du Bistrot: pâté croûte "signature du bistrot, terrine de cochon maison à la noisette, chutney de fruits de saison, rillettes de saumon au curry **34€**



Nos plats à partager:

- Croque-monsieur maison , jambon cuit à la truffe blanche d'été, crème tartuffata, véritable Cheddar, chiffonnade de jambon cuit à la truffe d'été, mesclun de salade, frites maison
1 pers 19€ 2 pers 34€

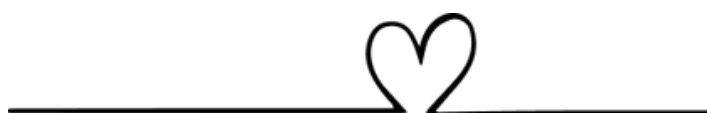
11€ les 100 grammes

- Pièce du boucher "race selon arrivage, (minimum 400 grs) (
- Planche de mini mignardises (4 pièces par 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

EN APÉRITIF

COCKTAIL DU JOUR "MINOSA" JUS D'ORANGE, PROSECCO, TRAIT DE GRENADINE 7€

A PARTAGER

PLANCHE DE CROQUE MONSIEUR "MAISON", CRÈME TARTUFFATA, JAMBON CUIT À LA TRUFFE D'ÉTÉ (8 PIÈCES) 11€

RILLETES DE SAUMON "MAISON" AU CURRY "MADRAS", TOASTS DE PAIN DE CAMPAGNE 9€

PLANCHE MIXTE IBÉRIQUE: JAMBON IBÉRICO 100%, LOMO ET SAUCISSON BELLOTA, TOME DE BREBIS ESPAGNOLE, PAIN DE CAMPAGNE 29€

EN PLAT

PLAT VÉGÉTARIEN: SOUPE AU PISTOU AUX GIROLELS, FREGOLA SARDA, CROÛTONS DE PAIN DE CAMPAGNE, HARICOTS COCO DE VENDÉE, LÉGUMES DE SAISON 17€

TARTARE DE BOEUF DU LIMOUSIN AU COUTEAU "TRADITION" (180GRS), FRITES FRAÎCHES MAISON, MESCLUN DE SALADE 19€

OSSO BUCCO DE VEAU LA MILANAISE, RIZ PILAF AUX PETITS LÉGUMES 22€



Nouveauté au bistrot des amis!!!

Un temps de pause réduit ?

Formule « express » 21€
Pour le déjeuner servie en 40 minutes

**Tourte feuilletée au canard et cochon de région,
champignons de Paris et épinards, jus au porto,
mousseline de patate douce**

Clafoutis à la mirabelle et verveine, glace vanille
Ou
Café gourmand

