

## LES FORMULES DEJEUNER DU BISTROT DES AMIS

Entrée + plat ou Plat + dessert 21€

Entrée + plat + dessert 26€

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

### Les entrées 8€

- Crème d'asperges vertes de la ferme Robert, œuf de poule parfait, éclats de noisettes torréfiées
- Terrine de cochon d'Auvergne "maison", mesclun de salade, chutney de fruits de saison
- Tataki de thon rouge mariné au soja, citron vert et gingembre, algue wakamé

### Les plats 16€

- Dos de lieu noir, wok de légumes de saison, sauce au lait de coco et curry
- Filet mignon de cochon français, purée de pomme de terre, jus brun
- Faux filet de boeuf français, frites maison, sauce béarnaise

### Les fromages 8€

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

### Les desserts 8€

- Salade de fruits de saison, sirop infusé à la vanille et aux agrumes, craquelin aux amandes
- Brioche praline façon pain perdu, compotée de fraise et rhubarbe
- Moelleux au chocolat grand cru, crème anglaise, glace caramel beurre salé
- Café, infusion ou thé gourmand

*Nos tarifs sont nets et service compris.*



# AU BISTROT DES AMIS, ON PARTAGE



## Nos planches à partager :

- Planche de pâté croûte maison au cochon fermier d'Auvergne, pied de porc, veau du Limousin, morilles, toasts et salade mesclun (180grs) **15€**
- Planche de cochon, terrine de cochon d'Auvergne « maison », jambon blanc label rouge, jambon cru de Savoie, rosette lyonnaise, beurre, condiments, pain de campagne **16€**
- Planche affinée, Saint Marcellin, Comté, Bleu d'Auvergne, fromage de chèvre **17€**
- Planche mixte, terrine de cochon d'Auvergne, jambon blanc label rouge, jambon d'Auvergne, rosette lyonnaise, comté, bleu d'Auvergne, Saint Marcellin **19€**



## Nos plats à partager :

- Croque-monsieur, crème et jambon blanc truffés, véritable Cheddar, chiffonnade de jambon cru de Savoie, mesclun de salade **(2 pers)** **22€**
- Lasagnes de bœuf pour enfant gâté, mortadelle truffée et champignons **(2 pers)** **24€**  
15 minutes de patience
- Saucisson lyonnais brioché, mesclun de salade, sauce vin rouge cassis **(4 pers)** **30€**
- Grosse quenelle de brochet maison, sauce homardine riz blanc (2 pers) **38€**
- Tartiflette au Reblochon « lait cru », lard fumé, mesclun de salade **(2 pers)** **24€**  
Supplément charcuterie **6€**  
15 minutes de patience
- Vacherin à la fraise, glace vanille, coulis de fruits rouges **(2 pers)** **18€**
- Crème brûlée à la fève de Tonka et vanille, madeleine au miel **(4 pers)** **28€**

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

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

