

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-coing-raisins, mesclun de salade
- Gravlax de saumon au citron vert-gingembre-aneth, duxelle de champignons, mousseline de butternut, crème d'aneth
- Œuf de poule cuit parfait, velouté de potimarron, royale de châtaigne, éclats de noisette, croûtons de pain de campagne

Les plats 16€

- Steak de thon rouge snacké, wok de légumes de saison, vierge butternut-champignons-châtaigne
- Jarret de cochon braisée à la beaujolaise, pomme de terre purée
- Blanquette de veau "tradition", riz pilaf, sifflets de carotte

Les fromages 6€

- Assiette de fromages affinés : Comté, Bleu d'Auvergne, Saint Marcellin, mesclun
- ½ Saint Marcellin "Maison Mère Richard"
- Faisselle crème ou coulis
- Cerveau 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
- Croustillant de figues noires de Caromb rôties, émulsion de crème de marron, glace vanille

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€

PLANCHE MIXTE: TERRINE DE COCHON DE RÉGION, JAMBON BLANC "MÉDAILLÉ D'OR", JAMBON CRU DE SAVOIE, ROSETTE LYONNAISE, COMTÉ, SAINT MARCELLIN, BLEU D'Auvergne, BEURRE, CONDIMENTS 21€

EN PLAT

PLAT VÉGÉTARIEN : RISOTTO CRÉMEUX AU PARMESAN, SHITAKÉS, PLEUROTTE, CHAMPIGNONS DE PARIS, CRÈME DE CHAMPIGNONS, POTIMARRON, SIFFLETS DE CAROTTE, VIERGE DE BUTTERNUT, CHÂTAIGNES DE CORRÈZE 21€

CROQUE-MONSIEUR MAISON, JAMBON CUIT À LA TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ, CRÈME TARTUFFATA, VÉRITABLE CHEDDAR, CHIFFONNADE DE JAMBON DE SAVOIE, MESCLUN DE SALADE, FRITES MAISON 19€

FOIE DE VEAU 'FRANÇAIS' POÊLÉ, POMME DE TERRE PURÉE, JUS PERSILLÉ 22€

BURGER DU BISTROT EFFILOCHÉ DE PALERON DE BOEUF BRAISÉ, PICKLES DE CAROTTES, JUS DE CUISSON, SAINT NECTAIRE, FRITES FRAÎCHES MAISON 22€

CÔTE DE BOEUF "FRANÇAIS" ET OS À MOELLE GRATINÉ, JUS DE BOEUF ET CHAMPIGNONS, FRITES MAISON 38€/PERSONNE

CÔTE DE BOEUF MATURÉE DE GALICE ET OS À MOELLE GRATINÉ, JUS DE BOEUF ET CHAMPIGNONS, FRITES MAISON 39€/PERSONNE



Nouveauté
au bistrot des amis!!!

Un temps de pause réduit ?

Formule « express » 21€

Plat du jour 16€

Pour le déjeuner servie en 40 minutes

**Steak de thon rouge snacké,
wok de légumes de saison à la coriandre et sésame,
vierge butternut-champignons et châtaignes**

**Brioche façon pain perdu, banane rôtie au rhum
ou
Café gourmand**



Formule du diner au
Bistrot des Amis
les jeudis et vendredis
Formule complète 34€



Formule entrée/plat ou plat/dessert 29€

Les entrées

- Pâté croute "signature du Bistrot" au canard-cochon de région et pistache, chutney de pomme-coing, mesclun de salade
- Gravlax de saumon au citron-gingembre-aneth, mousseline de butternut, crème d'aneth acidulée
- Oeuf de poule cuit parfait, crème de potimarron, éclats de châtaigne, royale de châtaigne

Les plats

- Dos de cabillaud cuit basse température, wok de légumes de saison au sésame et coriandre, beurre blanc au spigol
- Faux filet de boeuf "français" poêlé, frites maison, sauce béarnaise
- Rognons cuits en cocotte, pomme de terre purée, jus au porto

Les desserts

- Moelleux au chocolat grand cru Guayaquil, crème anglaise, glace confiture de lait
- Café ou thé ou infusion gourmand
- Salade de fruits frais de saison, sirop infusé aux agrumes et vanille, craquelin amande
- Figues noires rôties au miel, croustillant au sucre cassonnade, émulsion à la crème de marron, glace vanille
- Pomme cuite au four, pain de Gène aux amandes et noisettes, glace vanille
- Brioche façon pain perdu, banane rôtie au rhum, glace vanille



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.

