

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

Les plats 16€

- Lamelles d'encornet en persillade, wok de légumes de saison au sésame et coriandre, beurre blanc au spigol
- Andouillette "pur porc Maison Père Anselme" grillée, pomme de terre purée, sauce moutarde à l'ancienne
- Paleron de boeuf "français" braisé, pomme purée, sifflets de carotte, jus de cuisson

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
- Croustillant de figues noires de Caromb rôties, émulsion de crème de marron, glace nougat de Montélimar

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

EN PLAT

PLAT VÉGÉTARIEN : RISOTTO CRÉMEUX AU PARMESAN, GIROLLES, SHITAKÉS, PLEUROTTE, SHIMEJI, CRÈME DE CHAMPIGNONS, POTIMARRON, TOMATES CERISES, CHÂTAIGNES DE CORRÈZE 21€

BURGER "SIGNATURE DU BISTROT": EFFILOCHÉ DE PALERON DE BOEUF "LIMOUSIN", PICKLES DE CAROTTE, COMPOTÉE D'OIGNONS ROUGES, JUS DE CUISSON, REBLOCHON, FRITES MAISON 22€

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€

SAUMON MI-CUIT FAÇON TATAKI À L'HUILE DE NOISETTE, AVOCAT GRILLÉ, POMMES GRENAILLES 19€

ENTRECÔTE "AUBRAC" POÊLÉE (300GRS), FRITES MAISON, SALADE MESCLUN, SAUCE BÉARNAISE 39€



Nouveauté au bistrot des amis!!!

Un temps de pause réduit ?

Formule « express » 21€

Plat du jour 16€

Pour le déjeuner servie en 40 minutes

Andouillette "pur porc Maion Père Anselme" grillée,
pomme de terre purée, sauce moutarde à l'ancienne

**

Poire pochée à la fleur d'hibiscus,
pain de Gène aux amandes-noisettes et miel

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

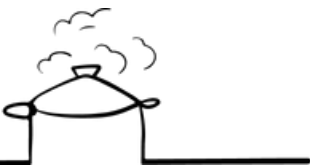
- Pâté croute "signature du Bistrot" au canard-cochon de région et pistache, chutney de pomme-coing, mesclun de salade
- Gravlax de saumon au citron-gingembre-aneth, mousseline de butternut, crème d'aneth acidulée
- Oeuf de poule cuit parfait, crème de potimarron, éclats de châtaigne, royale de châtaigne

Les plats

- Filet de daurade royale grillé, légumes de saison et champignons cuits en cocotte, bisque de crevette
- Filet de boeuf "français" poêlé, frites maison, sauce béarnaise
- Pavé d'échine de cochon "français" mariné au paprika, écrasé de pomme de terre, champignons des sous bois, sauce moutarde à l'ancienne

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 au nougat de Montélimar



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.

