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 choux fleur, royale de châtaigne, éclats de noisette, croûtons de pain de campagne***

Les plats 16€

- **Filet d'esturgeon rôti, *légumes de saison, beurre blanc aux herbes fraîches***
- **Travers de cochon "Maison Père Anselme" laqués aux épices douces, *pommes de terre grenailles***
- **Paleron de bœuf "français" braisé, *petit épeautre bio et carottes, jus de cuisson***

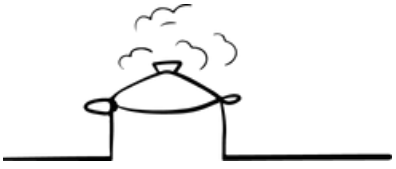
Les fromages 6€

- **Assiette de fromages affinés : Comté, Bleu d'Auvergne, Saint Marcellin, mesclun**
- **½ Saint Marcellin "Maison Mère Richard"**
- **Faisselle crème ou coulis**
- **Cervelle 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**
- **Poire pochée à la fleur d'hibiscus, *émulsion de crème de marron, glace vanille, moelleux amande-noisette***

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, LÉGUMES RÔTIS, CHAMPIGNONS DES SOUS BOIS, JUS DE CHAMPIGNONS, POTIMARRON, VIERGE DE BUTTERNUT 20€

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€

BURGER "SIGNATURE" PALERON DE BOEUF BRAISÉ, PICKLES DE CAROTTE, SAINT NECTAIRE, JUS DE CUISSON 22€

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





Jeudi 19 novembre
Menu Baujolais nouveau

Au déjeuner et au diner

Tarif 28€
Formule entrée/plat ou plat/dessert 22€

Saucisson brioché, salade mesclun, sauce vin rouge cassis

ou

Crème de panais à l'huile de noisette, oeuf cuit parfait, croûtons de pain de campagne

ou

Terrine de campagne "maison" à la noisette, salade mesclun, chutney de fruits de saison

***

Quenelle de brochet "maison", sauce blanche, riz pilaf

ou

Civet de sanglier, pomme purée, poire pochée au vin rouge

**

Moelleux au chocolat grand cru Guayaquil, crème anglaise, glace confiture de lait

ou

Tatin de pomme de région, sauce caramel beurre salé

ou

Tarte à la praline rose de Saint Genis

ou

Café gourmand





Nos tarifs sont nets et service compris.

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 chevreuil, cochon de région et châtaigne, *chutney de pomme-coing, mesclun de salade*
- Gravlax de saumon au citron-gingembre-aneth, *mousseline de butternut, crème d'aneth acidulée, duxelle de champignons*
- Oeuf de poule cuit parfait, *crème de potimarron, éclats de châtaigne, royale de châtaigne*

Les plats

- Escalope d'esturgeon grillée, *mousseline de panais, vierge de butternut*
- Pièce du boucher "Angus" poêlée, *frites maison, sauce béarnaise*
- Foie de veau en persillade, *mousseline de pomme de terre*

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*
- Moelleux amandes et noisettes, *pomme de région confite, sauce caramel, glace nougat*
- Poire pochée à l'hibiscus, moelleux amande-noisette, *émulsion de crème de marron, glace vanille*
-





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 pèche, garniture au choix, dessert au choix, 1 sirop

Nos tarifs sont nets et service compris.