

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€

- Tataki de thon rouge "Albacore" au sésame et soja, tomate à la plancha, crumble au parmesan, gaspacho pastèque et melon
- Terrine de campagne "maison" au cochon de région et noisette, chutney pomme-rhubarbe et baies de goji, mesclun de salade
- Saumon gravlax au citron vert-aneth et gingembre, tagliatelles de légumes de saison, vierge de tomates cerises, tzatziki de concombre

Les plats 16€

- Filet de merlu grillé sur peau, risotto crémeux au parmesan, beurre blanc citronné
- Suprême de volaille "français" rôti, ratatouille provençale, jus aux olives noires
- Pavé d'échine de cochon "français" mariné au thym et ail, pommes de terre "délicatesse", jus brun

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€

- Nougat glacé à l'abricot, fruits confits, nougatine et noisettes, coulis abricot
- 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

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

SPRITZ DU BISTOT INFUSION DE FLEUR D'HIBISCUS ET GINGEMBRE, PROSECCO, EAU GAZEUSE 8€

A PARTAGER

RILLETES DE SAUMON AU CURRY, TOASTS DE PAIN DE CAMPAGNE 9€

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

PLANCHE DE PÂTÉ CROÛTE SIGNATURE DU BISTROT AU COCHON DE RÉGION, CANARD, PISTACHE, TOMATES CONFITES, CHUTNEY DE POMME-RHUBARBE ET BAIES DE GOJI 14€

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

EN PLAT

PLAT VÉGÉTARIEN: RISOTTO CRÉMEUX AU PARMESAN, RATATOUILLE PROVENÇALE, PISTOU DE ROQUETTE, NOISETTES TORRÉFIÉES, GAUFRETTES DE POMME DE TERRE 19€

SALADE DU BISTROT CARPACCIO DE TOMATE JAUNE "ANANAS", TATAKI DE THON ROUGE AU SÉSAME ET SOJA, MAQUEREAU GRILLÉ À LA FLAMME, MELON VERT OKASHI, HARICOTS VERTS, BURRATINA, TOMATES CERISES 19€

DOS DE MAIGRE DE MÉDITERRANÉE CUIT À L'UNILATÉRALE, RISOTTO CRÉMEUX AU PARMESAN, BEURRE BLANC AU SPIGOL, TOMATES CERISES RÔTIES 24€



Menu du 14 juillet pour le déjeuner

Notre formule entière 34€

-
Entrée/plat ou Plat/dessert 29€
-

Nos entrées

Pâté croute « signature » au cochon de région, pintade, olive, pistache, tomate et citron confits, chutney pomme-rhubarbe-baies de goji, mesclun de salade

Saumon gravlax au citron vert et aneth, tzatziki de concombre et oignons frais, crème aux herbes fraîches

Gaspacho tomate-melon, niçoise de légumes, pistou et tomate cerise, croûtons de pain de campagne

Nos plats

Aïoli à la provençale, cabillaud, pomme de terre, courgette, carotte, haricot vert, fenouil, œufs durs, sauce aïoli

Echine de cochon marinée aux herbes aromatiques grillée, pommes de terre grenailles et champignons, aubergines confites à la provençale, jus brun

Pièce du boucher « Persillé angus » grillé, frites maison, sauce béarnaise

Nos desserts

Moelleux au chocolat grand cru Guayaquil, crème anglaise, glace confiture de lait (10 minutes de patience)

Café ou infusion ou thé gourmand

Salade de fruits frais de saison, sirop infusé aux agrumes, craquelin amande

Nougat glacé à l'abricot, fruits confits, nougatine, noisettes et pistaches, coulis abricot

Tous nos prix sont nets et service compris



Nos tarifs sont nets et service compris.

