

# 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€

- Focaccia aux tomates confites et grillées, jambon cru de Savoie, copeaux de parmesan, pestou d'ail des ours
- Oeuf cuit parfait, émulsion et royale d'asperges vertes, pointes d'asperges vertes de la Ferme Robert de Pusignan, pistou d'ail des ours
- Terrine de campagne maison à la noisette, chutney pomme-rhubarbe, mesclun de salade

## Les plats 16€

- Steak de thon snacké, wok de légumes de saison à la coriandre, sauce aux saveurs de Siam et huile de sésame
- Pavé d'échine de cochon grillé, pomme de terre purée, sauce charcutière
- Sauté de veau français à la provençale et olives, riz pilaf

## 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 grand cru guayaquil, crème anglaise, glace à la confiture de lait
- Salade de fruits frais de saison, sirop infusé aux agrumes et vanille, craquelin amande
- Café, infusion ou thé gourmand
- Boules de glace et sorbet, craquelin amande, chantilly
- Brioche "maison" à la praline rose de Saint Genis façon pain perdu, carpaccio d'ananas, crème mascarpone au rhum

*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-poire-baies de goji **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€**
- Saucisson lyonnais en brioche maison, sauce marchand de vin, mesclun de salade (4 pers) **28€**

## 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€**
- Pièce du boucher "race selon arrivage, (minimum 400 grs) (2 pers) **11€ les 100 grammes**
- Saucisson lyonnais en brioche "maison" sauce marchand de vin, mesclun de salade (2 pers) **30€**
- Epaule de veau braisée en cocotte à la tomate, pommes de terre grenailles  
**1 pers 26€      2 pers 48€**
- 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 ENTRÉE

A PARTAGER: RILLETTES DE SAUMON AU CURRY, TOASTS DE PAIN DE CAMPAGNE 9€

VELOUTÉ DE POTIMARRON, OEUF CUIT PARFAIT, CROUTONS DE PAIN DE CAMPAGNE,  
NOISETTES TORRÉFIÉES 8€

### EN PLAT

PLAT VÉGÉTARIEN: GROSSES ASPERGES BLANCHES RÔTIÉS, CROUSTILLANT D'ASPERGES  
VERTES DE LA FERME ROBERT À LA CRÈME TRUFFÉE, ROYALE D'ASPERGES, SAUCE  
HOLLANDAISE 19€

PIÈCE DU BOUCHER "PERSILLÉ ANGUS" POÊLÉ (200GRS), FRITES MAISON, SAUCE  
BÉARNAISE 25€

EPAULE DE VEAU BRAISÉE EN COCOTTE À LA TOMATE, POMMES DE TERRE GRENAILLES  
POUR 1 PERSONNE 26€ POUR 2 PERSONNES 48€

BABA AU RHUM, CRÈME MASCARPONE AU RHUM ET AMARETTO, COULIS DE FRUITS  
EXOTIQUES 10€



# Menu de la Saint Valentin servi le samedi 14 février pour le diner



*1 coupe de champagne à la crème de prune de Bourgogne "Jacoulot" en apéritif, servie avec son croque monsieur maison à la truffe d'été*

## En entrée

Marbré de foie gras de canard IGP du Sud ouest et esturgeon fumé par nos soins du Périgord, gelée de pomme verte, toasts de pain

ou

Pressé de homard bleu, légumes racine en gelée de têtes de homard, crème légèrement citronnée, caviar osciètre français de la maison Neuvic

*accompagné par 1 verre de Marsanne Domaine Cuilleron 2024*

## En Plat

Longe de Veau farcie aux champignons, galette ardéchoise à la crème de truffe et jus corsé

*accompagné par 1 verre de Pic Saint Loup Domaine Cazeneuve 2023*

ou

Noix de saint jacques blanches en coquille, risotto crémeux aux légumes d'antan, sauce beurre blanc à la vanille et citron

*accompagné par 1 verre de "Nobles rives" 2024 Cave de Tain l'Hermitage*

## Fromage (en supplément 6€)

Brillat savarin truffé, mesclun de salade

## En dessert

Duo de coeur à partager, l'un aux fruits exotiques, l'autre au chocolat guayaquil et praliné, craquelin de fèves de cacao, glace vanille, éclats de noisettes

*Eaux minérales et café*

Tarif 58€

78€ avec les boissons citées

