

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€

- Saumon gravlax à l'aneth et gingembre, crème d'avocat, crème acidulée à l'aneth
- Fleur de courgette du "Jardin de saison", crème de courgette, courgettes jaunes et blanches aux pignons de pin, croûtons de pain de campagne
- Terrine de campagne "maison" au cochon de région et pistache, chutney pomme-rhubarbe et baies de goji, mesclun de salade

Les plats 16€

- Lamelles d'encornet en persillade, légumes de saison en cocotte, riz pilaf, sauce vierge aux deux tomates et courgette
- Filet mignon de cochon cuit basse température, pommes de terre sautées, sauce moutarde à l'ancienne
- Osso bucco de veau à la milanaise, polenta crémeuse au parmesan

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€

- Cerises pochées à la gelée de fleur d'hibiscus et gingembre, financier pistache, glace vanille
- 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
- 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, houmous de patate douce, 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) (2 pers)
- Epaulé de veau braisé 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

COCKTAIL DU JOUR

MINOSA: JUS D'ORANGE, CHAMPAGNE ET UN TRAIT DE GRENADINE 7€

EN ENTRÉE

GASPACHO DE TOMATE ET ANANAS, LÉGUMES NIÇOIS, CROÛTONS DE PAIN DE CAMPAGNE 8€

EN PLAT

SALADE DU BISTROT: TATAKI D'ESPADON, PASTÈQUE, LÉGUMES NIÇOIS, CRÈME D'AVOCAT 19€

PLAT VÉGÉTARIEN: , RISOTTO CRÉMEUX AU PARMESAN, LÉGUMES DE SAISON RÔTIS, NOISETTES TORRÉFIÉES, VIERGE AUX DEUX TOMATES ET COURGETTE 21€

FAUX FILET DE BOEUF 'FRANÇAIS' 250GRS, FRITES MAISON, JUS AUX MORILLES 26€

CÔTE DE BOEUF "ANGUS IRLANDAIS" MATURÉE (1.2KG), FRITES MAISON, SAUCE BÉARNAISE
POUR 2 PERSONNES 98€



Brunch de la Fête des Pères

le dimanche 21 juin à partir de 11h30

Petit déjeuner

Mini viennoiseries
Oeufs brouillés
Mini saucisse maison, bacon
crêpes avec miel, sauce chocolat, confiture
Brioche praline "maison"

En entrée

Charcuterie lyonnaise
Taboulet méditerranéen
Terrine de cochon à la noisette
Pâté croûte signature du bistrot
Carpaccio de tomates multicolores
Focaccia aux tomates confites et olives
Oeuf de poule façon mimosa
Melon, pastèque, féta à l'huile d'olive
Salade de concombre à la greque
Saumon gravlax à l'aneth et gingembre
Planche de fromages affinés

Braséro au feu de bois

Hauts de cuisse de volaille aux épices "tandoori"
Travers de cochon entiers laqués
Tournedos d'espadon
Pommes de terre grenailles
Aubergines à l'italienne tomate mozzarella

En dessert

Salade de fruits frais de saison, sirop infusé aux agrumes et vanille
Tiramisu "tradition"
Crème brûlée à la vanille et fève de tonka
Mousse au chocolat Dulce
Tarte feuilletée à l'abricot et pêche

En boissons

Jus de fruits (orange, pomme, ananas)
Un Cocktail "mimosa" (jus d'orange et prosecco) par personne
Café

Tarif

Enfant de moins de 3 ans offert hors boissons
19€ pour les moins de 12 ans
42€ par personne avec les boissons citées

