

LES FORMULES DEJEUNER DU BISTROT DES AMIS DU LUNDI AU VENDREDI



Plat du jour 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 8€

- Pressé de tête et langue de veau aux poireaux et carottes, sauce gribiche, mesclun de salade
- Carpaccio de saint jacques blanches tièdi, poireaux en vinaigrette, vinaigrette à la betterave à la crème de truffe noire d'été, noix et noisettes torréfiées
- Crème de panais du "Jardin de saison", éclats de noisettes et châtaignes, œuf parfait

Les plats 16€

- Filet de truite des Fjords grillé à la plancha, wok de légumes, beurre blanc safrané
- Travers de cochon laqués aux épices douces, pommes grenailles, jus aux épices douces
- Blanquette de veau « tradition », riz pilaf

Les fromages 8€

- 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 8€

- 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
- Tarte fine à la praline rose de Saint Genis, glace vanille, crème anglaise



Nos tarifs sont nets et service compris.



Nos planches à partager :

- Planche de croque monsieur "maison", crème et jambon blanc cuit à la truffe blanche d'été français (8 pièces) **11€**
- Planche de pâté croûte maison au veau, cochon et pistache, chutney de fruit de saison **17€**
- 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 MOF Mère Richard **21€**

Nos plats à partager:



- Croque-monsieur maison , crème et jambon blanc cuit à la truffe blanche d'été français, 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 300 grs) (2 pers) **11€ les 100 grammes**
- Epaule de veau "français" cuite en cocotte, pommes de terre sautées et champignons (2 pers) **24€ par personne**
- Planche de mini mignardises (4 pièces par personnes) **12€ pour 2 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

PLAT SIGNATURE PÂTÉ CROUTE « MAISON » AU CHEVREUIL, CANARD, PISTACHE, MESCLUN DE SALADE, CHUTNEY POMME-COING 16€

PLAT VÉGAN : RISOTTO CRÉMEUX AU PARMESAN, LÉGUMES DE SAISON RÔTIS, ROQUETTE, VIERGE AU BUTTERNUT ET CHAMPIGNONS, NOISETTES TORRÉFIÉES 18€

TÊTE DE VEAU « TRADITION », SAUCE GRIBICHE, POMME PURÉE 18€

CÔTE DE BOEUF "FRANÇAIS" (ENVIRON 1KG), FRITES MAISON, SAUCE BÉARNAISE 34€ PAR PERSONNE (POUR 2 PERSONNES)



Menu de Noel

servi du 1er au 24 décembre 2025



1 coupe de champagne à la crème de prunelle de Bourgogne "Jacoulot" en apéritif

En entrée

Terrine de foie gras de canard au Jurançon, gelée de vin moelleux, toasts de pain d'épices "maison"

accompagné par 1 verre de Jurançon 2023 Domaine Cauhapé

ou

Saumon d'Ecosse "label rouge" fumé par nos soins au bois de hêtre, blinis à la farine de châtaigne et sarazin, crème fraîche au citron vert et oeufs de saumon "Maison Neuvic"

accompagné par 1 verre de Chardonnay 2024 Les vignerons de Valléon

En Plat

Paleron de bœuf mijoté, millefeuille de pomme de terre, légumes oubliés glacés au jus de cuisson et morilles

accompagné par 1 verre de Haut Médoc 2021 Chateau Beauséjour Hostens

ou

Filet de daurade royale à la plancha, sauce de têtes de homard, légumes d'Antan en cocotte

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

En dessert

Tatin de mangue, sablé breton au citron vert, sauce fruits exotiques, sorbet aux fruits de la passion

ou

Buche au chocolat grand cru "Guayaquil" et praliné, mousse aux agrumes, biscuit Joconde

Eaux minérales et café

Tarif 44€

65€ avec les boissons citées

