

# 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 au citron vert et gingembre, crème d'aneth, courgettes jaunes et blanches, tomates multicolores
- Fleur de courgette du "Jardin de saison, crème de courgette, courgettes jaunes et blanches aux pignons de pin grillés, croûtons de focaccia
- Terrine de campagne "maison" au cochon de région et noisette, chutney pomme-rhubarbe, mesclun de salade

## Les plats 16€

- Escalope de saumon grillée, wok de légumes de saison au sésame, fumet de poisson à la tomate
- Tournedos d'espadon poêlé, wok de légumes de saison au sésame, fumet de poisson à la tomate
- Carré de cochon "Maison Père Anselme" cuit basse température, pommes de terre grenailles, jus de viande au romarin
- Haut de cuisse de volaille façon tajine, semoule à l'orientale, sauce à l'orange et miel

## 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€

- Financier pistache, abricot poché au romarin, ganache chocolat blanc-citron vert
- 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
- Tiramisu tradition à la cuillère

*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, TABOULÉ MÉDITERRANÉEN, TOMATES MULTICOLORES 8€

PÂTÉ CROUTE SIGNATURE DU BISTROT À LA PINTADE, COCHON DE RÉGION, CITRON CONFIT, OLIVES, PISTACHE, CHUTNEY DE FRUITS 11€

### EN PLAT

NOIX DE QUASI DE VEAU COMME UN VITELLO TONATO, FRITES MAISON 18€

SALADE DU BISTROT: SAUMON GRAVLAX AU CITRON VERT ET GINGEMBRE, RILLETES DE SAUMON, TABOULÉ MÉDITERRANÉEN, PASTÈQUE, MELON, JULIENNE DE COURGETTES JAUNES ET BLANCHES 19€

CEVICHÉ D'ESPADON ET MANGUE AU LAIT DE COCO, CITRON VERT ET GINGEMBRE, OIGNONS ROUGES, GRENADE, FRITES MAISON 19€

PLAT VÉGÉTARIEN: , RISOTTO CRÉMEUX AU PARMESAN, WOK DE LÉGUMES DE SAISON, CACAHUÈTES TORRÉFIÉES, VIERGE AUX DEUX TOMATES ET COURGETTE, POINTES D'ASPERGES VERTES, POMMES GAUFRETTE 21€

CÔTE DE BOEUF "ANGUS IRLANDAIS" MATURÉE (1.2KG), FRITES MAISON, SAUCE BÉARNAISE POUR 2 PERSONNES 102€



# Brunch de la Fête des Mères

le dimanche 31 Mai 2026 à partir de 11h30

## Petit déjeuner

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

## En entrée

Gaspacho de tomate et ananas  
Taboulet méditerranéen  
Gravlax de saumon à l'aneth et citron vert  
Salade bar (mesclun, betterave, maïs, carotte, chou)  
Salade de langue d'oiseaux aux saveurs de printemps  
Focaccia aux tomates confites et olives  
Oeuf de poule façon mimosa  
Croque monsieur signature du Bistrot  
Planche de cochon  
Planche de fromages affinés

## Braséro au feu de bois

Hauts de cuisse de volaille aux épices "tajine"  
Travers de cochon entiers laqués  
Grosses lamelles d'encornet  
Pommes de terre grenailles en persillade  
Wok de légumes de saison  
Aubergines confites à la provençale

## En dessert

Salade de fruits frais de saison, sirop infusé aux agrumes et vanille  
Mini crèmeux au citron vert et fraise  
Mini moelleux au chocolat  
Tiramisu "tradition"  
Crème brûlée à la vanille  
Entremet aux fruits de saison

## 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  
38€ par personne avec les boissons citées

