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€

- **Terrine de campagne "maison" au cochon de région et noisette, *chutney pomme-coing-raisins, mesclun de salade***
- **Gravlax de saumon au citron vert-gingembre-aneth, *duxelle de champignons, mousseline de butternut, crème d'aneth***
- **Œuf de poule cuit parfait, *velouté de potimarron, royale de châtaigne, éclats de noisette***

Les plats 16€

- **Lamelles d'encornet en persillade, *wok de légumes de saison au sésame et coriandre, beurre blanc au spigol***
- **Andouillette "pur porc Maison Père Anselme" grillée, *pomme de terre purée, sauce moutarde à l'ancienne***
- **Paleron de boeuf "français" braisé, *pomme purée, sifflets de carotte, jus de cuisson***

Les fromages 6€

- **Assiette de fromages affinés : Comté, Bleu d'Auvergne, Saint Marcellin, mesclun**
- **½ Saint Marcellin "Maison Mère Richard"**
- **Faisselle crème ou coulis**
- **Cervelle de Canuts, Toasts de pain de campagne**

Les desserts 10€

- **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**
- **Croustillant de figues noires de Caromb rôties, *émulsion de crème de marron, glace nougat de Montélimar***

Nos tarifs sont nets et service compris.

NOS SUGGESTIONS DU JOUR

EN APÉRITIF

COCKTAIL DU JOUR "MINOSA" JUS D'ORANGE, PROSECCO, TRAIT DE GRENADINE 7€

A PARTAGER

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

PLANCHE MIXTE: TERRINE DE COCHON DE RÉGION, JAMBON BLANC "MÉDAILLÉ D'OR", JAMBON CRU DE SAVOIE, ROSETTE LYONNAISE, COMTÉ, SAINT MARCELLIN, BLEU D'AUVERGNE, BEURRE, CONDIMENTS

EN PLAT

PLAT VÉGÉTARIEN : RISOTTO CRÉMEUX AU PARMESAN, GIROLLES, SHITAKÉS, PLEUROTTES, SHIMEJI, CRÈME DECHAMPIGNONS, POTIMARRON, TOMATES CERISES, CHÂTAIGNES DE CORRÈZE 21€

BURGER "SIGNATURE DU BISTROT": EFFILOCHÉ DE PALERON DE BOEUF "LIMOUSIN", PICKLES DE CAROTTE, COMPOTÉE D'OIGNNS ROUGES, JUS DE CUISSON, REBLOCHON, FRITES MAISON 22€

CROQUE-MONSIEUR MAISON , JAMBON CUIT À LA TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ, CRÈME TARTUFFATA, VÉRITABLE CHEDDAR, CHIFFONNADE DE JAMBON DE SAVOIE, MESCLUN DE SALADE, FRITES MAISON 19€

SAINT JACQUES BLANCHES DE NORMANDIE SNACKÉES, RISOTTO CRÉMEUX AU PARMESAN, CHAMPIGNONS DES SOUS BOIS, JUS DE CHAMPIGNONS À L'HUILE DE NOISETTE 32€

ENTRECOTE "AUBRAC" POÊLÉE (300GRS), FRITES MAISON, SALADE MESCLUN, SAUCE BÉARNAISE 39€

Nouveauté
au bistrot des amis!!!

Un temps de pause réduit ?

Formule « express » 21€
Plat du jour 16€
Pour le déjeuner servie en 40 minutes

Lamelles d'encornet en persillade,
wok de légumes au sésame et coriandre,
beurre blanc au spigol

**

Poire pochée à la fleur d' hibiscus,
pain de Gène aux amandes-noisettes et miel
ou
Café gourmand

Nos tarifs sont nets et service compris.

Formule du diner au Bistrot des Amis les jeudis et vendredis

Formule complète 34€

Formule entrée/plat ou plat/dessert 29€

Les entrées

- Pâté croute "signature du Bistrot" au canard-cochon de région et pistache, *chutney de pomme-coing, mesclun de salade*
- Gravlax de saumon au citron-gingembre-aneth, *mousseline de butternut, crème d'aneth acidulée*
- Oeuf de poule cuit parfait, *crème de potimarron, éclats de châtaigne, royale de châtaigne*

Les plats

- Filet de daurade royale grillé, *légumes de saison et champignons cuits en cocotte, bisque de crevette*
- Filet de boeuf "français" poêlé, *frites maison, sauce béarnaise*
- Pavé d'échine de cochon "français" mariné au paprika, *écrasé de pomme de terre, champignons des sous bois, sauce moutarde à l'ancienne*

Les desserts

- Moelleux au chocolat grand cru Guayaquil, *crème anglaise, glace confiture de lait*
- Café ou thé ou infusion gourmand
- Salade de fruits frais de saison, *sirop infusé aux agrumes et vanille, craquelin amande*
- Figues noires rôties au miel, *croustillant au sucre cassonnade, émulsion à la crème de marron, glace au nougat de Montélimar*

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 pèche, garniture au choix, dessert au choix, 1 sirop

Nos tarifs sont nets et service compris.