

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€

- Terrine de cochon à la noisette "maison", chutney de fruits, mesclun de salade
- Tartare de moules et champignons au wakamé, salade de betterave crue et radis noir, vinaigrette légèrement iodée
- Gratinée à l'oignon, croutons de pain de campagne et comté

Les plats 16€

- Filet de truite de l'Isère "Maison Murgat" grillé sur peau, risotto crémeux au parmesan, sauce homardine
- Andouillette "Maion Père Anselme" grillée, pomme de terre purée, sauce moutarde à l'ancienne
- Emincé de bœuf mariné au citron vert-gingembre et sésame, wok de légumes de saison

Les fromages 8€

- 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 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 tatin feuilletée aux mangue et banane, coulis de fruit



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-pignons de pin **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 MOF 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€**
- Tartiflette au Reblochon de Savoie au lait cru, mesclun de salade (2 pers) **32€**
- 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

A PARTAGER: RILLETTES DE SAUMON FUME PAR NOS SOINS AU CURRY 12€

PLAT VÉGÉTARIEN: PETIT ÉPEAUTRE COMME UN RISOTTO, WOK DE LÉGUMES DE SAISON, BEURRE BLANC CITRONNÉ, ROQUETTE, NOISETTES TORRÉFIÉES 18€

FOIE GRAS DE CANARD IGP DU SUD OUEST AU JURANÇON, CHUTNEY DE FRUITS 19€

ENTRECÔTE "MATURÉE RACE AUBRAC" GRILLÉE (400GRS), FRITES MAISON, SAUCE MARCHAND DE VIN 44€



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

