

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 citron vert, tzatziki de concombre et oignons frais, crème d'aneth acidulée
- Terrine de campagne "maison" au cochon de région et noisette, chutney pomme-rhubarbe et baies de goji, mesclun de salade
- Tarte à la tomate et oignons confits, pistou, vierge de légumes niçois

Les plats 16€

- Steak de thon "albacore" poêlé, ratatouille provençale, coulis tomate-poivron au miel et balsamique
- Sauté de veau "français" à la provençale et olives vertes, riz pilaf
- Travers de cochon du Sud ouest laqués aux épices douces, wok de légumes au sésame et coriandre

Les fromages 6€

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

Les desserts 10€

- Nougat glacé à l'abricot, fruits confits, nougatine et noisettes, coulis abricot
- 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

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€

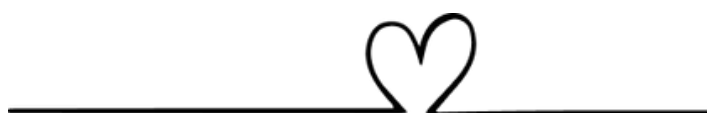
11€ les 100 grammes

- 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 pêche, garniture au choix, dessert au choix, 1 sirop

Nos tarifs sont nets et service compris.



NOS SUGGESTIONS DU JOUR

EN APÉRITIF

SPRITZ DU BISTROT: INFUSION À LA GELÉE DE FLEUR D'HIBISCUS ET GINGEMBRE, PROSECCO, EAU GAZEUSE 8€

A PARTAGER: RILLETES DE SAUMON "MAISON" AU CURRY, TOASTS DE PAIN DE CAMPAGNE 9€

EN ENTRÉE

PÂTÉ CROÛTE SIGNATURE DU BISTROT AU COCHON DE RÉGION, PINTADE, PISTACHE, CITRONS CONFITS, OLIVES, CHUTNEY DE POMME-RHUBARBE ET BAIES E GOJI 14€

EN PLAT

PLAT VÉGÉTARIEN: RISOTTO CRÉMEUX AU PARMESAN, LÉGUMES RÔTIS, PISTOU DE ROQUETTE, VIERGE TOMATE-COURGETTE 19€

TARTARE DE SAUMON D'ECOSSE À L'AVOCAT ET CITRON VERT, SAUCE HERBACÉE ACIDULÉE, FRITES MAISON 19€

SALADE DU BISTROT HARICOTS VERTS, JAMBON CRU DE SAVOIE, MELON, TOMATES CERISES, MINI POIVRONS, BURRATINA 19€

FILET DE BOEUF "FRANÇAIS" POÊLÉ, JUS AUX MORILLES, POMMES DE TERRE GRENAILLES EN PERSILLADE 36€

DOS DE CABILLAUD CUIT VAPEUR, RISOTTO CRÉMEUX AU PARMESAN, BEURRE BLANC AU CAVIAR D'AQUITAINE "MAISON NEUVIC" 27€



Menu du 14 juillet pour le déjeuner

Notre formule entière 34€

-
Entrée/plat ou Plat/dessert 29€
-

Nos entrées

Pâté croute « signature » au cochon de région, pintade, olive, pistache, tomate et citron confits, chutney pomme-rhubarbe-baies de goji, mesclun de salade

Saumon gravlax au citron vert et aneth, tzatziki de concombre et oignons frais, crème aux herbes fraîches

Gaspacho tomate-melon, niçoise de légumes, pistou et tomate cerise, croûtons de pain de campagne

Nos plats

Aïoli à la provençale, cabillaud, pomme de terre, courgette, carotte, haricot vert, fenouil, œufs durs, sauce aïoli

Echine de cochon marinée aux herbes aromatiques grillée, pommes de terre grenailles et champignons, aubergines confites à la provençale, jus brun

Pièce du boucher « Persillé angus » grillé, frites maison, sauce béarnaise

Nos desserts

Moelleux au chocolat grand cru Guayaquil, crème anglaise, glace confiture de lait (10 minutes de patience)

Café ou infusion ou thé gourmand

Salade de fruits frais de saison, sirop infusé aux agrumes, craquelin amande

Nougat glacé à l'abricot, fruits confits, nougatine, noisettes et pistaches, coulis abricot

Tous nos prix sont nets et service compris



Nos tarifs sont nets et service compris.

