

# 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 gingembre, tzatziki de concombre et radis, crème acidulée à l'aneth
- Terrine de campagne "maison" au cochon de région et noisette, chutney pomme-rhubarbe et baies de goji, mesclun de salade
- Gaspacho andalou, taboulé méditerranéen, tomates multicolores, pistou, croûtons de pain de campagne

## Les plats 16€

- Escalope de saumon grillée, wok de légumes au sésame et coriandre, vierge de tomates et courgette
- Haut de cuisse de volaille "français" tandoori, jus aux épices tandoori, riz basmati
- Travers de cochon "Maison Père Anselme" laqués, frites maison, coleslaw, jus aux épices douces

## 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€

- Cerises pochées à la gelée de fleur d'hibiscus et gingembre, financier pistache, glace vanille
- 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, 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

### EN PLAT

SALADE DU BISTROT: GAMBAS CROUSTILLANTES AU WASABI, HARICOTS VERTS, CARPACCIO DE TOMATES, VINAIGRETTE DE JUS DE HOMARD 21€

TARTARE DE SAUMON AU CITRON VERT-SOJA, SÉSAME, CRÈME BERBACÉE, FRITES MAISON 21€

PLAT VÉGÉTARIEN: SEMOULE À L'ORIENTALE AUX RAISINS SECS ET AMANDES EFFILÉES, AUBERGINES À L'ITALIENNE, NOISETTES TORRÉFIÉES, VIERGE TOMATE-COURGETTE 19€

ENTRECOTE "FRANÇAISE" GRILLÉE, FRITES MAISON, SAUCE BÉARNAISE 28€

SOURIS D'AGNEAU CONFITE COMME UN TAJINE, SEMOULE À L'ORIENTALE, JUS AUX ÉPICES DOUCES 32€

CÔTE DE BOEUF "ANGUS IRLANDAIS" MATURÉE (1.2KG), FRITES MAISON, SAUCE BÉARNAISE  
POUR 2 PERSONNES 80€



# Brunch de la Fête des Pères

## le dimanche 21 juin à partir de 11h30

### Petit déjeuner

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

### En entrée

Charcuterie lyonnaise  
Taboulet méditerranéen  
Terrine de cochon à la noisette  
Pâté croûte signature du bistrot  
Carpaccio de tomates multicolores  
Focaccia aux tomates confites et olives  
Oeuf de poule façon mimosa  
Melon, pastèque, féta à l'huile d'olive  
Salade de concombre à la greque  
Saumon gravlax à l'aneth et gingembre  
Planche de fromages affinés

### Braséro au feu de bois

Hauts de cuisse de volaille aux épices "tandoori"  
Travers de cochon entiers laqués  
Tournedos d'espadon  
Pommes de terre grenailles  
Aubergines à l'italienne tomate mozzarella

### En dessert

Salade de fruits frais de saison, sirop infusé aux agrumes et vanille  
Tiramisu "tradition"  
Crème brûlée à la vanille et fève de tonka  
Mousse au chocolat Dulce  
Tarte feuilletée à l'abricot et pêche

### 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  
42€ par personne avec les boissons citées

