

LES FORMULES DEJEUNER DU BISTROT DES AMIS

Entrée + plat ou Plat + dessert 21€

Entrée + plat + dessert 26€

Tous nos plats sont cuisinés avec des produits frais et élaborés sur place.

Les entrées 8€

- Grosses asperges vertes de la Ferme Robert, œuf de poule cuit parfait, *sauce hollandaise au citron yuzu*
- Gaspacho de têtes de homard, *niçoise de légumes de saison, pointes d'asperges vertes, pickles de concombre et radis*
- Terrine "maison" au cochon de région, *chutney pomme-poire, mesclun de salade*

Les plats 16€

- Filet de Daurade royale grillée à la plancha, *julienne de légumes de saison, sauce homardine*
- Joue de Bœuf braisée au Saté et lait de coco, *semoule et amandes effilées*
- Carré de cochon IGP des Boucheries lyonnaises cuit basse température, *mousseline de patate douce, sauce forestière*

Les fromages 8€

- Assiette de fromages affinés : Comté, Bleu d'Auvergne, Saint Marcellin, mesclun
- ½ Saint Marcellin de Laetitia Gaborit (meilleur ouvrier de France)
- Faisselle crème ou coulis
- Cerveille de Canuts, Toasts de pain de campagne

Les desserts 8€

- Brioche aux pépites de chocolat façon pain perdu, *glace vanille, orange sanguine et fraises de la Ferme Robert*
- Moelleux au chocolat grand cru Guayaquil, *crème anglaise, glace à la confiture de lait (10 minutes de cuisson)*
- Salade de fruits frais de saison, *sirop infusé aux agrumes et vanille, craquelin amande*
- Café, infusion ou thé gourmand
- Tiramisu amaretto et fraises de la Ferme Robert

Nos tarifs sont nets et service compris.



AU BISTROT DES AMIS, ON PARTAGE



Nos planches à partager :

- Planche de croque monsieur "maison", crème et jambon cuit à la truffe blanche d'été français (8 pièces) **11€**
17€
- Planche de pâté croûte maison au ris de veau, canard et cochon fermier de région, chutney de fruits de saison **16€**
- Planche de cochon, terrine de cochon de région « maison », jambon blanc médaillé d'or "Maison Anselme", jambon cru de Savoie, rosette lyonnaise, beurre, condiments, pain de campagne **21€**
- Planche affinée Saint Marcellin "Maison Gaborit", Comté, bleu d'Auvergne, fromage du moment **21€**
- Planche mixte, terrine de cochon d'Auvergne, jambon blanc médaillé d'or "Maison Anselme", jambon cru de Savoie, rosette de Lyon, comté, bleu d'Auvergne, Saint Marcellin "Maison Gaborit"



Nos plats à partager :

- Croque-monsieur maison , crème et jambon blanc cuit à la truffe blanche d'été français, 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 300 grs) (2 pers) **11€ les 100 grammes**
- Fondue de Mont d'Or au lait cru AOP, pommes de terre nouvelles tourbées, salade
supplément charcuterie 8€ **pour 1 personne (400g) 34€**
pour 2 personnes (800g) 45€
- Brioche "maison" aux pépites de chocolat, poire pochée, glace vanille, mousse chocolat **pour 2 personnes 16€**
pour 4 personnes 28€
- Planche de mini mignardises (4 pièces par personnes) **12€ pour 2 personnes**

MENU DES PETITS GÔNES (- DE 12 ANS) **12€**

Viande ou poisson de la pêche, garniture au choix, dessert au choix, 1 sirop

