

La Carte Du Bistrot

Nos formules

2 plats 18,90

Plat du jour ou **Salade Paysanne** ou **Steak hâché** + Entrée ou dessert à la carte

3 plats 23,90

Entrée à la carte + **Plat du jour** ou **Salade Paysanne** ou **Steak hâché** + Dessert à la carte

Entrées 6,00

Petit Bo Bun bœuf

Petit Bo Bun thon

Œuf parfait, sauce Chorizo, croûtons et cébettes

Petite salade Paysanne *

Falafels, sauce rose au fromage blanc et sésame, tortilla et salade verte *

Salades

Salade Paysanne * **13,90**

Salade mélangée | Œuf parfait | Emmental | Maïs | Champignons de Paris à l'ail | Julienne de carotte | Ciboulette | Vinaigrette balsamique moutardée

Salade Savoyarde **14,50**

Salade mélangée | Filet de poulet rôti | briks de raclette fondante | PDT Roseval à l'huile d'olives, échalotes et ciboulette | Oignon rouge | Vinaigrette balsamique moutardée

Salade Bo Bun thon **15,50**

Salade mélangée | Nouilles somen | Julienne de carotte | Pousses de soja | Cébettes | Thon mariné | Cacahuètes | Coriandre | Menthe | Vinaigrette asiatique

Salade Bo Bun boeuf **17,00**

Salade mélangée | Nouilles somen | Julienne de carotte | Pousses de soja | Cébettes | Aloyau de boeuf juste snacké et mariné | Cacahuètes | Coriandre | Menthe | Vinaigrette asiatique

*plat végétarien | Allergène disponible sur demande | origine des viandes : France & UE
Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Plats

Plat du jour 13,90

Suggestion à l'ardoise

Lieu noir et lieu fumé comme une blanquette..... 18,00

Fumet de poisson et homard crémé | PDT rôties | Carottes | Champignons de Paris sautés à l'ail | Oignons grelots glacés | Ciboulette

Pavé de saumon mi-cuit au miso..... 22,00

Accompagné de riz sauté | Chou chinois en salade | Cébettes et graines de sésame torréfiées

Galette Falafels * 14,50

Falafels maison | Tortilla | Salade | Tomate | Oignon rouge | Sauce rose au fromage blanc et sésame | Accompagnée de frites maison

Tagliatelles Al' Ragu 15,90

Effiloché de joue de bœuf (cuisson 16h à basse température) | Jus de cuisson réduit | Brunoise de carotte, échalotte et céleri branche | Grana Padano | Ciboulette

Franche-Comté / Savoie..... 16,90

Saucisse de Morteau | Sauce fondue savoyarde | PDT rôties | Oignons frits | Ciboulette | Accompagné de salade

Suprême de poulet chorizo..... 17,90

Crème de chorizo | Risotto | Champignons de Paris à l'ail | Ciboulette | Chips de chorizo

Steak haché 13,90

150g de viande hachée Française | Accompagné de Frites maison et salade

Burger du Bistrot (possibilité steak végétarien : pois et blé français)..... 18,90

Pain d'artisan boulanger | Viande hachée Française 150g | Gouda jeune | Roquette | Tomate | Confit d'oignon rouge | Sauce du Bistrot | Accompagné de Frites maison et salade

Bavette d'ailloyau 21,00

Sauce moutarde à l'ancienne | Accompagnée de Frites maison et salade

***plat végétarien | Allergène disponible sur demande | origine des viandes : France & UE**

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Desserts 6,00

Salade de fruits frais maison, sirop au thé et aux épices *

Cœur coulant chocolat, crème anglaise parfumée à la tonka *

Verrine myrtilles-tonka : crème diplomate infusée à la fève de tonka, myrtilles entières, crumble amandes *

Fromage blanc au choix : granola maison ou coulis de fruits rouges *

Les deux : supplément de 1€

Dessert du moment

Café gourmand (**hors formule**) | 7.00

Thé gourmand (**Hors formule**) | 8.00

EAUX PETILLANTES

San Pellegrino 1l : 5,00

San Pellegrino 0,5l : 4,00



APERITIFS

Kir 4.50 | Communard 4.50 | Get 27 5.00 | Martini blanc 5.00

JUS DE FRUITS PAGO 3,90

Ananas | Fraise | Abricot | ACE

SODA 3,90

Coca | Coca Zéro | Orangina | Ice Tea

Sirop à l'eau 2,50

Grenadine | citron | pêche | menthe

CAFE Gonéo Le torréfacteur lyonnais

Expresso 1,80 | Allongé 2,30 | Double 2,80

Thé : 3,50

Thé vert Perle d'Orient (Menthe verte, Menthe poivrée)

Infusion La Robe Pourpre (Pomme, cassis, Hibiscus, Framboise)

Thé Vert Rose Pompadour (Fraise, Rose)

Thé noir Earl Royal Grey agrume (Bergamote, citron, citron vert)



*plat végétarien | Allergène disponible sur demande | origine des viandes : France & UE
Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Bières et vins

VINS BLANCS

Cave de Lugny – Mâcon 2023 V : 3.60 | P : 13.80
Vin de France | Minéral | Frais | 12.5% vol | 100% Chardonay

Silice - Domaine des Ardoisières 2023 V : 4,90 | P : 14,50 | B : 24.5
Vin de France | Notes d'agrumes | Belle fraîcheur | 100% Jacquère | 11%

Viognier – L'Invitation – Erwan Masse 2023 V : 4.20 | P : 12.60 | B : 21.00
IGP des Collines Rhodaniennes | Fruité | 13.5% vol

VINS ROUGES

Domaine Serre des Vignes - Côte du Rhône 2023 V : 3.60 | P : 13.80
AOP Côte du Rhône | 12.5% vol | 100% Syrah
Fruits rouges | Bouche souple et agréable

Saint-Joseph 2022 – Erwan Masse V : 6.50 | P : 19.50 | B : 32.50
Rhône septentrional | 14,5 % vol | 100 % Syrah
Fin | Puissant

Côte de brouilly - Domaine des terres dorées 2022 V : 5.20 | P : 15,50 | B : 26
Epicé | Fruité | Minéral | 12.5% vol | 100% Gamay

VIN ROSE

Domaine Serre des Vignes 2023 V : 3.60 | P : 13.80
AOP Grignan | 12% Vol

Rosé Piscine V : 3.90

BIERES NEPO (brassée à Neuville / Saône) bouteille 33cl - 6.00

BLANCHE COMBAWA – 5,2 % Vol
BLONDE BIO – 5,2 % Vol
POHAZY – IPA – 6,5 % Vol

*plat végétarien | Allergène disponible sur demande | origine des viandes : France & UE
Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts