

La Carte Du Bistrot

Nos formules

2 plats 18,50

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

3 plats 23,50

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

Boulette de bœuf, crème de burrata, coulis de tomate, ciboulette

Œuf parfait, crème de lard fumé, croûtons, cébettes

Acras de poissons, sweet chili sauce et salade de chou rouge

Salades

Salade Paysanne * 13,50

Salade mélangée | Œuf parfait | Dés d' Emmental | Maïs | Julienne de carotte | Oignon rouge | Croûtons maison | Vinaigrette Balsamique moutardée

Salade Brutus 13,90

Salade mélangée | Filet de poulet rôti au thym | PDT Roseval à l'huile d'olives, échalotes et ciboulette | Croûtons maison | Grana Padano | Vinaigrette Balsamique moutardée

Salade Bo Bun boeuf 14,90

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

Salade Bo Bun thon 15,50

Salade mélangée | Nouilles somen | Julienne de carotte | Pousses de soja | Cébettes | Thon 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 13,50

Suggestion à l'ardoise

Acras de cabillaud et lieu noir fumé..... 14,00

Sweet Chili sauce | Chou rouge en salade | Accompagné de riz pilaf | Ciboulette

Escalope de saumon à l'oseille 19,50

Sauce traditionnelle à l'oseille | Tagliatelles | Pickles d'oignon rouge

Filet de poulet grillé au thym 15,90

Crème de Burrata | Accompagné de risotto | Coulis de tomate | Ciboulette | Crumble thym citron

Steak haché 13,50

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

Tagliatelles aux boulettes de bœuf maison 14,50

Sauce Arrabiata | Grana Padano | Ciboulette

Burger du Bistrot..... 17,50

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

Bavette d'ail 220g (Servie bleue ou saignante) 19,50

Sauce au poivre vert | Accompagnée de Frites maison et salade

Risotto Veggie * 15,50

Risotto au bouillon de légumes | Crème de Burrata | Champignons de Paris sautés à l'ail | Petits pois | Oignon rouge | Grana Padano | Mélange de graines | Chips de pain

*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 tatin : pommes caramélisées, crumble amandes, chantilly et salidou
- # 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



Fait maison tous les jours avec passion

Quelques-uns de nos fournisseurs

Café Gonéo

Brasserie des Cimes

Les légumes, herbes fraîches... nous sont livrés tous les matins par DC Plateforme

La viande provient notamment des Gourmets des Pays de l'Ain

Homards Acadiens pour le poisson frais

Maison Antoine, notre artisan boulanger

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

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

LE BISTRÔT

Boissons

Softs

Soft 33cl | 3.90
Jus d'orange pressée 25cl | 4.50
San Pellegrino 50cl | 4.00
San Pellegrino 100cl | 5.00
Vittel 50cl | 4.00
Vittel 100cl | 5.00

Cafés

Espresso | 1,60
Allongé | 2,10
Double | 2,50
Cappuccino | 3.80
Café latte | 3.20

Thés

Thé vert menthe Marrakech | Bio | 3.00
Thé vert jasmin | Bio | 3.00
Thé vert Earl Grey agrumes | 3.00
Thé noir Assam | Bio | 3.00
Tisane des Monts-Du-Forez | Bio | 3.00
Infusion fruitée cerise sauvage | 3.00
Rooibos mangue menthe citron | Bio | 3.00
Infusion Thym Citron Romarin | Bio | 3.00

Bières

Grolsch blanche 25cl | 50cl | 4.10 | 8.00
St Stefanus blonde 25cl | 50cl | 4.10 | 8.00
Peroni 25cl | 50cl | 3.90 | 7.70
London Meantime PAL ALE 33cl | 6.00
Brasserie des Cimes 33cl | 6.00
blonde/blanche/ambrée

Apéritifs

Verre de moelleux 15cl | 5.10
Kir cassis 15 cl | 5.90
Kir mûre 15 cl | 5.90
Kir framboise 15cl | 5.90
Pastis 3cl | 3.50

Digestifs

Chartreuse jaune MOF 4cl | 7.00
Get 27 6cl | 6.00
Limoncello 6cl | 5.00

Demandez au Serveur
la carte des boissons



vins | bières |
jus de fruits |
softs
| cocktails

Demandez la carte des vins

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