

La Carte Du Bistrot

Nos formules

2 plats 18,90

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

3 plats 23,90

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

Entrées 6,00

Petit Bo Bun boeuf **ou** thon (au choix)

Œuf parfait, sauce Poulette, champignons à l'ail, croûtons et cébettes

Œuf parfait, crème de Grana Padano, butternut rôtie, croûtons, ciboulette *

Petite salade Terroir *

Tonkatsu, chou rouge en salade, cébettes et graines de sésame

Salades

Salade Terroir * **13,90**

Salade mélangée | Œuf parfait | Dés de brebis | Butternut rôtie | Champignons de Paris à l'ail | Julienne de carotte | Ciboulette | Vinaigrette balsamique moutardée

Salade Fermière **14,50**

Salade mélangée | Filet de poulet rôti | Emmental | PDT Roseval à l'huile d'olives, échalotes et ciboulette | Maïs | Oignon rouge | Croûtons maison | 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

Dos de lieu noir à la Normande..... 16,90

Sauce marinière crémée | Moules | Ecrasé de pomme de terre Roseval à l'huile d'olives | Carottes | Champignons de Paris sautés à l'ail | Ciboulette

Tataki de saumon 22,00

Dos de saumon juste saisi, servi froid | Sauce vierge parfumée au wasabi, soja et citron vert | Accompagné de riz sushi | Chou rouge en salade | Cébettes et graines de sésame torréfiées

Mac & Cheese du Bistrot 14,90

Conchiglie | Crème de cheddar rouge au lard fumé | Jambon Rustico | Vieux cheddar râpé | Ciboulette

Tonkatsu 16,50

Spécialité Japonaise d'échine de porc panée au panko (Porc origine France) | Sauce Tonkatsu maison | Accompagné de riz sushi | Chou rouge en salade | Cébettes et graines de sésame torréfiées

Suprême de poulet sauce Poulette 17,90

Ecrasé de PDT Roseval à l'huile d'olives | Carottes | Champignons de Paris à l'ail | Ciboulette

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'aloyau 20,50

Sauce au poivre noir | Accompagnée de Frites maison et salade

Risotto automnal * 15,50

Risotto | Crème de Grana Padano | Butternut rôtie | Champignons de Paris sautés à l'ail | Cébettes | Copeaux de Grana Padano | Mélange de graines | Chips de pain grillé

*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 *
- # Liégeois aux marrons, coulis de marrons, crumble sarrasin et fleur de sel *
- # 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