La Carte Du Bistrot

Nos formules

2 plats **19,90**

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

3 plats **24,90**

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

Entrées 7,00

 # Petit Bo Bun bœuf ou thon

 # Œuf parfait, sauce trompette de la mort, guanciale, butternut rôtie, croûtons et ciboulette **(Possibilité VG sans guanciale** *)

 # Petite salade Terroir *

 # Cannelloni butternut et ricotta, sauce trompette de la mort *

 # Thon croustillant mi-cuit, mayo gochujang, salade de chou rouge

Salades

Salade Terroir * **14,40**

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

Salade César du Bistrot **15,50**

Salade mélangée | Filet de poulet grillé | Grana Padano | Croûtons maison | Oignon rouge | Noisette torréfiée | Sauce César

Salade Bo Bun thon **16,00**

Salade mélangée | Nouilles somen | Julienne de carotte | Pousses de soja | Cébette | Thon cru mariné | Cacahuète | Coriandre | Menthe | Vinaigrette asiatique

Salade Bo Bun boeuf **17,00**

Salade mélangée | Nouilles somen | Julienne de carotte | Pousses de soja | Cébette | Aloyau de bœuf juste saisi et mariné | Cacahuète | Coriandre | Menthe | Vinaigrette asiatique

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

Plats

Plat du jour 14,40

Suggestion ..... à l'ardoise

Thon croustillant mi-cuit 18,50

Mayo gochujang | Accompagné de riz à sushi et salade de chou rouge | Assaisonnement Sichuan | Graines de sésame torréfiées et cébette fraîche

Tartare de saumon frais au couteau 22,00

Assaisonnement soja-wasabi-aneth-ciboulette et échalotes | Accompagné de frites maison et salade

Linguine alla Boscaïola 15,50

Sauce tomate légèrement crémée | Chair à saucisse à l'italienne | Champignon de Paris | Grana Padano | Guanciale | Ciboulette

Cannelloni butternut et ricotta * 16,50

Farce butternut – pomme de terre et ricotta | Crème Trompette de la Mort | Butternut rôtie | Champignon de Paris à l'ail | Dés de brebis | Noisette torréfiée | Cébette

Suprême de poulet, crème trompette de la mort 18,50

Accompagné de purée de PDT onctueuse | Fève de soja | Butternut rôtie | Ciboulette | Oignons frits

Steak haché 14,40

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 21,00

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

Paleron de porc fondant et moutarde à l'ancienne 19,50

Cuisson 16h à basse température | Crème moutarde à l'ancienne et vin blanc | Accompagné de purée de PDT onctueuse | Champignon de Paris à l'ail | Petits croûtons maison | Ciboulette

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

Desserts 6,50

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

Cœur coulant chocolat, crème anglaise parfumée à la tonka *

Mousse Choco – Cookie - Chantilly *

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

Les deux : supplément de 1€

Dessert du moment

Café gourmand (**hors formule**) | 7.50

Thé gourmand (**Hors formule**) | 8.50

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

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
AMBREE MIEL – 6,5 % Vol

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