

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

Gnocchis de pain, crème de Grana Padano, roquette et champignons*

Œuf parfait, sauce chorizo, croûtons, cébettes et chips de chorizo

Salades

Salade Rustique 14,90

Salade mélangée | Filet de poulet rôti | Briks de raclette | Butternut rôtie | Champignons de Paris à l'ail | Oignon rouge | Vinaigrette Balsamique moutardée

Salade Paysanne * 13,50

Salade mélangée | Œuf parfait | Dés d' Emmental | Maïs | Butternut rôtie | Oignon rouge | Croûtons maison | 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

Dos de lieu noir à la Normande..... 19,50

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 thon 18,90

Sauce Tigre | Chou chinois en salade | Accompagné de riz sauté au soja et à la coriandre

Suprême de poulet (origine France) et chorizo 16,90

Crème de chorizo | Accompagné de risotto | Ciboulette | Chips de chorizo

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'ailou 220g (Servie bleue ou saignante) 19,50

Sauce Béarnaise | Accompagnée de Frites maison et salade

Linguine alla Boscaïola 14,50

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

Steak haché 13,50

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

Risotto Automnal * 15,50

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

Gnocchis de pain * 14,50

Crème de Grana Padano | Butternut rôtie | Champignons de Paris sautés à l'ail | Roquette | Mélange de graines

*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
- # Tartelette au citron meringuée
- # 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