O'BISTROT

CAFÉ-COMPTOIR • RESTAURANT

Association française des Maitres Restaurateurs

CARTE AUTOMNE-HIVER 2019/20

L'AMOUR DU TERROIR

• Produits frais cuisinés maison •

Retrouvez chez O'Bistrot le meilleur de nos régions, une cuisine authentique préparée sur place à base de produits frais et de qualité. Notre chef vous propose son foie gras maison et ses fruits de mer sur place ou à emporter en passant commande au moins 24h à l'avance.

O'Bistrot est ouvert du lundi au vendredi dès 07:00 et dès 08:00 le weekend. Fermé le lundi soir. Le dimanche midi et soir sur réservation uniquement (20 pers. minimum)

APÉRITIFS & DIGESTIFS

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES RHUMS & WHISKY

Pastis 51 / Ricard / Casanis / Berger Blanc	2cl 2.50	
Kir / Communard *Cassis, mûre, violette, framboise, châtaigne.*	Au comptoir 1.80	En salle 2.50
Martini Rouge / Blanc / Porto / Vin cuit	4cl 4.00	
Clan Campbell / J&B	2cl 3.00	4cl 6.00
Jack Daniel's / Jack Daniel's Honey / Chivas / Glenlivet	2cl 4.00	4cl 7.50
Glenlivet 12 ans	2cl 6.00	4cl 10.00
Rhum Barcadi / Tequila / Vodka Eristoff	2cl 4.00	4cl 8.00
Get 31 / Get 27 / Manzana / Limoncello	4cl 5.00	
Sangria Blanche ou Rouge	20cl 6.00	75cl 19.00
Rhum Don Papa / Diplomatico	2cl 5.00	4cl 10.00
Eaux de vie *Cognac, Calvados, Chartreuse, Génépi, Poire*	4cl 6.00	
Coupe de Champagne *Laurent Perrier*	12cl 12.00	
Coupe de Prosecco	12cl 5.00	

LES BIÈRES

Suppléments
Sirop / Tranche +0.30€
Sirop Girafe +4.00€
Picon bière 4cl +1.50€

Bières bouteilles *Desperados, Pelfort...*	33cl 5.00	
Bière bouteille supérieure	37.5cl 6.00	
Paulaner Blonde	25cl 2.80	50cl 5.50
Paulaner Blanche	25cl 3.80	50cl 7.50
Ambrée ou Abbaye	25cl 3.80	50cl 7.50
Girafe 3 litres	Blonde 31.00	Blanche, Ambrée 41.00

PRODUITS DE TERROIR

À PARTAGER

Terrine de foie gras maison - 17.00
et sa confiture d'oignons.

Duo de saumon - 17.00
Gravlax au jus d'agrumes & saumon fumé maison.

Saucisson de région - 5.00
Du pain, du beurre, des cornichons - A couper vous même

Planche Fromages
Petite - 10.00 / Grande - 15.00
5 fromages aux saveurs de nos régions.

Planche Charcuteries
Petite - 10.00 / Grande - 15.00
Assortiment de charcuteries artisanales sélectionnées par notre chef.

Planche Mixte
Grande - 15.00

Evian / Badoit / Orezza	50cl 3.50	1l 5.00
Badoit Rouge	33cl 3.50	
Jus de fruits Pago® *Abricot, Fraise, Pomme, Multifruits, Orange, Poire, Ananas, Tomate*	20cl 3.50	
Sirop / Limonade	25cl 2.50	
Coca-Cola, Fanta 33cl Orangina, Finley, Fuze Tea 25cl	3.50	
Monster Energy	50cl 5.00	

Mojito - 9.00
Rhum Bacardi, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse.

Mojito Rosato - 9.00
Martini Rosato, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert eau gazeuse.

Spritz - 9.00
Apérol, Prosecco, eau gazeuse.

St-Germain - 9.00
Liqueur de sureau, citron vert, menthe fraîche, Martini blanc, Prosecco.

Cuba Libre - 9.00
Rhum Bacardi, citron vert, Coca-Cola.

Martini Royal - 9.00
Martini Blanc, Prosecco, citron vert, menthe fraîche, fruits, sucre de canne.

Irish Coffee - 9.00
Whisky, café, sucre de canne, crème fouettée.

Sex on the Beach- 10.00
Vodka, Chambord, jus d'ananas et cranberry.

Virgin Mojito - 6.00

Cocktails de fruits - 6.00

LES ENTRÉES & SALADES

Terrine de foie gras maison 17.00
et sa confiture d'oignons.

Cassolette de ravioles 14.00
au Saint-Marcellin.

Salade Lyonnaise 11.00
Salade mélangée, lardons, croûtons de pain, 2 œufs parfaits.

Gravlax au jus d'agrumes & saumon fumé maison

En entrée, seul 17.00 | *En plat, avec frites maison* 22.00

FRAIS, LOCAL, NATUREL

Nous travaillons avec des produits frais sélectionnés pour leur qualité.

Livrés quotidiennement par nos fournisseurs, situés pour la plupart dans notre région, certains ingrédients et/ou produits peuvent être en rupture. Nous nous en excusons.

LES

PLATS PRINCIPAUX

TERRE & MER

Souris d'agneau au miel 22.00

Légumes d'automne et risotto au parmesan.

Tartare de boeuf 180g 17.00

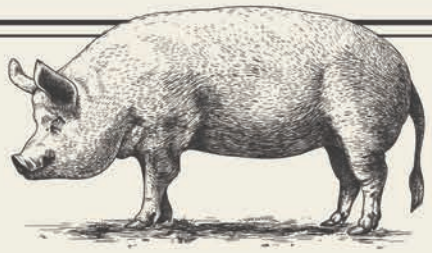
Au couteau - Câpres, cornichons, échalotes, moutarde, huile, Tabasco, sauce anglaise.
Salade mélangée et frites fraîches maison.

Andouillette Bobosse 18.00

et sa sauce moutarde à l'ancienne.
Salade mélangée et frites fraîches maison.

Le mijoté du jour 19.00

Blanquette de veau, riz & légumes ou
Bourguignon de bœuf, tagliatelles & légumes.



VIANDES DU JOUR

a l'ardoise

Accompagnées d'une sauce au choix :

Poivre vert, St-Marcellin, Moutarde à l'ancienne, Bleu, Marchand de vin +2.00€

Foie gras et morilles +4.00€

TOUT CE QUI NAGE...

❄ **Grenouilles en persillade** 17.00

La dizaine - Soir & Weekend uniquement.

Les Quenelles du chef 24.00

Morilles et gambas. Accompagnement du moment.

Poisson du marché 22.00

Accompagnement du moment.

❄ **Gambas en persillade** 19.00

4 belles pièces. Risotto et légumes du jour.

❄ *Produits surgelés*

LES

DESSERTS & GLACES

BOISSONS CHAUDES

Fromage blanc 4.50

1/2 Saint-Marcellin 4.50
Salade et noix.

Assiette du fromager 7.00

Cervelles des Canuts 4.50

Brioche perdue 8.00
et sa boule de glace aux pralines.

Mousse au chocolat 7.00

Tarte du jour 7.00

Dessert du jour 7.00

Verrine citron 7.00
Meringue italienne.

Tiramisu du moment 7.00

Café ou Thé gourmand 8.50
avec 5 mini desserts.

Expresso, Décafeiné 2.00

Grand Café 3.00

Grand Chocolat 3.00

Thé & Infusion 3.00

Chocolat/Café liégeois 7.50
2 boules chocolat ou café, 1 boule vanille, sauce chocolat chaud maison ou café, crème fouettée.

L'Ardéchoise 7.50
1 boule chocolat, 2 boules vanille, crème de marron, crème fouettée.

La Melba 7.50
3 boules sorbet, fruits de saison, coulis, crème fouettée.

L'Amerana 7.50
3 boules yaourt ou vanille, cerise Amarena, crème fouettée.

Iceberg 9.00
2 boules menthe-chocolat, 4cl de Get 27.

Colonel 9.00
2 boules citron, 4cl de vodka.

William 9.00
2 boules poire, 4cl de Poiré

Vigneronne 9.00
2 boules cassis, 4cl de Marc de Bourgogne.

Sur-mesure x1 3.00 x2 5.50 x3 6.50
Vanille, Chocolat, Citron, Café, Fraise, Abricot, Cassis, Passion, Rhum-raisins, Menthe-chocolat, Caramel, Poire.

Suppléments x1 1.00 x2 1.50 x3 2.00
Crème fouettée, Sauce chocolat maison, Coulis

LE MIDI

LES FORMULES

EN SEMAINE

FORMULE O'COMPTOIR 14.50

TOUS LES MIDIS EN SEMAINE

Entrée ou Dessert
+ Plat

FORMULE O'BISTROT 16.50

TOUS LES MIDIS EN SEMAINE

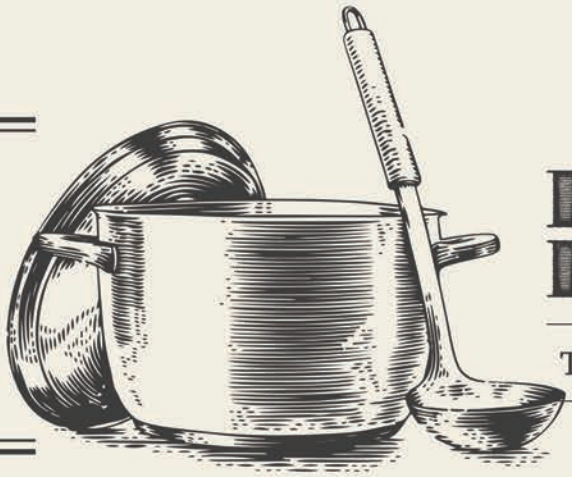
Entrée + Dessert
+ Plat

MENU ENFANT 12.00

P'tit Burger ou Steak haché
ou P'tit Saumon
Frites maison & légumes du jour

+ Boisson
P'tit Coca-Cola ou Sirop à l'eau

+ Dessert au choix
& une surprise !



LE PLAT DU JOUR 11.00

TOUS LES MIDIS EN SEMAINE

LA CAVE
DU BISTROT

Rouges

Côtes Rotie AOC *Sélection du Patron*	75cl	69.00
Saint-Joseph AOC *Les Larmes du Père A. Paret*	75cl	39.00
Saint-Joseph AOC *Stéphane Montez*	75cl	39.00
Crozes Hermitage AOP *Domaine des Entrefaux F. Tardy*	75cl	32.00
Côtes du Rhône AOC *M. Chapoutier Belleruche*	75cl	28.00
Collines Rhodaniennes IGP *M. Chapoutier Lucidus*	75cl	44.00
Syrah Argentine	75cl	26.00

Les Bulles

Laurent Perrier Brut	75cl	55.00
Prosecco Martini	75cl	36.00
Ruinart Brut	75cl	95.00

Blancs

Collines Rhodaniennes IGP *La Combe Pilate - M. Chapoutier*			75cl	28.00
Saint-Joseph AOC *Stéphane Montez*			75cl	39.00
Viognier IGP *La Violette - J.L. Colombo*			75cl	26.00
Condrieu AOC *Sélection du patron*			75cl	69.00
Pouilly-Fuissé AOC *Les Vieux Murs - J. Loron*			75cl	43.00
Côtes de Gascogne IGP *Tariquet Premières Grives*	12cl	6.00	75cl	26.00

Rosés

Côtes de Provence AOP *Domaine Gavoty*	75cl	32.00
Méli-Mélo IGP *Domaine St-Martin des Champs*	75cl	24.00
Rosé Piscine		4.00

Retrouvez les
VINS DU MOIS
à l'ardoise

POTS LYONNAIS

	9.5cl	12cl	25cl	46cl
Rouges				
Côtes de Peyrotte VDT Hérault	1.60	3.50	5.00	9.00
Côtes du Rhône AOP	2.50	4.50	6.00	11.00
Crozes Hermitage AOP	-	5.00	8.00	15.00
Rosés				
Clos de Peyrotte VDT Hérault	1.60	3.50	5.00	9.00
Blancs				
Clos de Peyrotte VDT Hérault	1.60	3.50	5.00	9.00
Viognier IGP / Chardonnay IGP Drôme	2.50	4.50	6.00	11.00

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Liste des ingrédients allergènes disponible sur demande. Prix exprimés en euros TTC, service compris. Service en terrasse : Consommation obligatoire toutes les 20 minutes. Tenue et comportement corrects exigés. Supplément couverts : +2€ / Verre d'eau : +0.50€ / Carafe d'eau : 2.50€. Mode de réglement : CB, espèces, Ticket Restaurant. Les chèques ne sont pas acceptés. Visuels non contractuels. Création : Izipass.pro.

PF 6 OB 2 Obistrot - EURL au capital de 10 000€ - N°SIREN 811 131 150 RCS Lyon / SIRET 81113115000020 - NAF : 5610A - TVA FR43811131150 - obistrot@hotmail.fr - Tél. 04.78.25.30.12 / 06.37.57.54.87