



LES ENTREES

APPETIZERS

Salade lyonnaise : lardons, croûtons aillés, œuf poché	11.90
<i>Lyonnaise salad: bacon, garlic croutons, poached egg</i>	
Saucissonnaille (Jésus, Rosette, saucisson de Lyon, cervelas)	9.80
<i>Lyon's most popular sausages (Jésus, Rosette, Saucisson de Lyon)</i>	
Pâté en croûte « maison » au ris de veau et foie gras, salade	13.20
<i>Homemade pate croute, fresh duck liver and sweetbread, salad</i>	
Terrine de foie gras de canard maison, chutney de fruits d'hiver	15.30
<i>Homemade duck liver pate in terrine, chutney of winter fruit</i>	
Tarte tiède au boudin noir et pommes du Pilat, bouquet de salade	11.20
<i>Warm black pudding and apple tart, green salad</i>	
Potage velouté de champignons des bois, crème légère aux épices	8.90
<i>Wild mushroom's creamy soup with spiced whipped cream</i>	
Bouillon de volaille crémeux au foie gras, ravioles de Royans	12.10
<i>Creamy chicken stock with foie gras, herbs and cheese raviolis</i>	
Joues de loup de mer juste raidies, vinaigrette de crustacés, boulgour	12.80
<i>Pan fried cheeks of fish, crustacean dressing and bulgur</i>	
Saumon mariné en millefeuille croustillant, crème au raifort	13.20
<i>Homemade marinated salmon in crispy millefeuille, horseradish cream</i>	

LES PLATS

MAIN COURSES

Choucroute de la mer, beurre blanc Nantais (poissons selon arrivage)	18.40
<i>Sauerkraut and different kind of fishes, shallot's butter sauce</i>	
Coquilles Saint Jacques poêlées, fondue d'endives, beurre d'orange	19.60
<i>Pan fried sea scallops, chicory stew and orange butter sauce</i>	
Tournedos de canard poêlé, gnocchis en ragoût et jus à la coriandre	16.90
<i>Pan fried tournedos of duck, gnocchi and coriander juice</i>	
Tartare de bœuf Charolais, pommes sautées et petite salade	16.60
<i>Steak tartar, sautéed potatoes and green salad</i>	
Faux-filet de bœuf poêlé, polenta crémeuse au Roquefort, jus réduit	18.90
<i>Pan fried sirloin steak, polenta with Roquefort cheese and juice</i>	
Pot-au-feu traditionnel du Bistrot et son os à moelle	19.70
<i>Beef's hot pot "style Bistrot" with marrow bone and vegetables</i>	
Sauté de biche à la Bourguignonne, tagliatelles fraîches	18.70
<i>Stew of deer in a red wine sauce, fresh pasta</i>	

LE COIN LYONNAIS

LYONNAISE CUISINE

Quenelle de brochet « maison », sauce Nantua	19.90
<i>Homemade pike dumpling, crayfish butter sauce</i>	
Croustillant de pieds de porc, jus au Porto, étuvé de chou vert	16.30
<i>Crispy pig's trotter, Pot wine sauce and green cabbage's stew</i>	
Saucisson chaud « Chicago » à la crème de lentilles vertes du Puy	15.30
<i>Lyon's cooked sausage with a creamy lentils sauce</i>	
« Saint cochon » du Bistrot, andouillette, boudin noir, travers	17.80
<i>"Saint Swine" of the Bistrot, tripe sausage, black pudding, rib</i>	
Escalope de foie de veau au Xérès, sauté de courge, champignons	17.40
<i>Thin slice of veal liver, Jerez juice, pan fried pumpkin and mushroom</i>	
Andouillette Bobosse rôtie, Sauce moutarde, purée de légumes oubliés	17.10
<i>Roasted tripe sausage, mustard sauce, mashed vegetables</i>	

Nos viandes bovines sont d'origine française, allemande ou irlandaise.

MENU DU CHEF _____ **23,50**

CHEF'S MENU

Entrée du moment à l'ardoise

Appetizer of the day

≈

Filet de colin fumé au beurre blanc et choucroute
Fillet of smoked coalfish, butter sauce and sauerkraut

ou, or

Le plat du jour

The daily special

≈

Fromage ou dessert du jour

Cheese or dessert of the day

FORMULE DEJEUNER _____ **17,20**

Version rapide du **MENU DU CHEF**

Du **lundi** au **vendredi** sauf jours fériés

L'entrée et le plat du jour **ou** le plat du jour et le dessert,

+

Une eau minérale **ou** un verre de vin,

+

Café

MENU LYONNAIS _____ **26,90**

TYPICAL MENU

Salade lyonnaise : lardons, croûtons aillés, œuf poché

Lyonnaise salad: bacon, garlic croutons, poached egg

ou, or

Pâté en croûte « maison » au ris de veau et foie gras, salade

Homemade pate croute, fresh duck liver and sweetbread, salad

≈

Saucisson chaud « Chicago » à la crème de lentilles vertes du Puy

Lyon's cooked sausage with a creamy lentils sauce

ou, or

Travers de porc grillé, purée aux deux pommes, sauce aux oignons

Pan fried pork's rib, mashed potatoes stuffed with apple, onion sauce

≈

Assortiment de fromages régionaux

Selection of regional cheese

≈

Le Gnafron au rhum : génoise, fruits confits, nougatine et chantilly

Rum soak biscuit, dried fruits, nougatine, whipped cream

A L'ARDOISE DU BISTROT

L'ENTREE *Appetizer of the day* _____ **9,15**

LE PLAT *Daily special* _____ **10,85**

LE DESSERT *Dessert of the day* _____ **6,60**

LES FROMAGES

CHEESES

Assortiment de fromages régionaux	6.90
<i>Assortment of regional cheese</i>	
«Cervelle de canut» (fromage blanc, échalotes et fines herbes)	5.60
<i>Fresh farm cheese seasoned with cream, chives, shallots, olive oil</i>	
Saint Marcellin affiné de Renée Richard, petite salade	6.40
<i>Saint Marcellin from the region, small salad</i>	
Fromage blanc en faisselle à la crème	5.60
<i>Cottage cheese with cream</i>	

LES DESSERTS DE LA TRADITION

TRADITIONAL BISTROT DESSERTS

Brioche façon pain perdu, glace au praliné	6.90
<i>Brioche style French toast, spice bread ice cream</i>	
Profiteroles maison au chocolat chaud	7.80
<i>Pastry dough with vanilla ice cream and hot chocolate</i>	
Crêpes Suzette flambées au Cointreau	7.30
<i>Thin pancakes flamed with Cointreau liquor</i>	
Le Gnafron au rhum : génoise, fruits confits, nougatine et chantilly	6.90
<i>Rum soak biscuit, dried fruits, nougatine, whipped cream</i>	
Crème brûlée à la vanille, sacristain maison	7.20
<i>Caramelized cream with vanilla, homemade crispy pastry</i>	
Tulipe craquante de sorbets et glaces du moment	6.80
<i>Sorbets and ice creams of the moment, homemade crispy almond biscuit</i>	
Tarte aux noix, crème anglaise maison	7.30
<i>Wall nut tart, homemade custard</i>	
Mi-cuit tiède au chocolat, confiture d'orange, glace pain d'épices	8.20
<i>Warm chocolate cake, orange marmalade, spice bread ice cream</i>	
Feuilleté d'ananas poêlé au romarin, crème légère à la Chartreuse	8.20
<i>Puff pastry with pan fried pineapple and rosemary, Chartreuse cream</i>	

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans _____ **9,00**

CHILDREN'S MENU

Consulter votre serveur

Café, thé, infusion _____	2,20
Café gourmet : chou chantilly, financier et brownie _____	5,90
Irish coffee _____	8,50
Vins au verre 12 cl _____ de 3,30 à 9,50	
Coupe de champagne _____	8,00
Evian 100 cl _____	3,45
Ferrarelle 100 cl _____	4,30
Apéritifs _____ de 3,70 à 5,80	
Digestifs _____ de 7,30 à 7,40	

Pour tout règlement par chèque, une pièce d'identité sera exigée

Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement car nous sommes tributaires des moyens de transports comme des intempéries