



## LES ENTREES

### APPETIZERS

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

## LES PLATS

### MAIN COURSES

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

## LE COIN LYONNAIS

### LYONNAISE CUISINE

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

*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



## « GUIGNOL ET GNAFRON » \_\_\_\_\_ pour 2 pers **64,00**

Offre pour deux personnes / special for 2

**2 menus lyonnais / 2 typical menu**

**2 cafés / 2 coffee**

**1 bouteille 50 cl façon pot lyonnais**

**De Beaujolais Dubœuf 2011**

1 bottle 50 cl style « pot lyonnais »



*et vous emportez le pot en souvenir !\**

\* Take it away as a souvenir

## 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

<b>L'ENTREE</b> <i>Appetizer of the day</i> _____	<b>9,15</b>
<b>LE PLAT</b> <i>Daily special</i> _____	<b>10,85</b>
<b>LE DESSERT</b> <i>Dessert of the day</i> _____	<b>6,60</b>

## LES FROMAGES

### CHEESES

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

## LES DESSERTS DE LA TRADITION

### TRADITIONAL BISTROT DESSERTS

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

## MENU ENFANT jusqu'à 12 ans \_\_\_\_\_ **9,00**

### CHILDREN'S MENU

Consulter votre serveur

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

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

**LES POTS LYONNAIS** 46 cl 23 cl

Mâcon Villages blanc 2009	11,00	5,80
Côtes de Provence rosé 2009	10,80	5,80
Beaujolais Villages 2009	10,20	5,20
Côte de Brouilly	11,00	5,70
Côtes du Rhône 2009	8,90	4,60

**LES CHAMPAGNES** 75 cl

Duval-Leroy « Fleur de Champagne » Cuvée « des Bistrots de Cuisiniers »	55,00	
Pommery Brut Royal	62,00	
Moët & Chandon « Brut Impérial »	65,00	
Veuve Cliquot S.A.	84,00	
Dom Pérignon 2002 Moët & Chandon	180,00	

**LES VINS BLANCS** 75 cl 37,5 cl

MACONNAIS		
Saint Véran G. Dubœuf 2009	27,00	16,00
Pouilly Fuissé G. Dubœuf 2006	40,00	

CÔTES DU RHONE		
Crozes Hermitage Cave de Tain 2010	28,00	

BOURGOGNE		
Bourgogne Aligoté G. Dubœuf 2008	21,00	12,00
Bourgogne Côte d'Auxerre 2008	24,00	
Petit Chablis prop. Droin 2010	32,00	
Bourgogne Mongeard-Mugneret 2007	36,00	
Saint Romain J. Drouhin 2010	50,00	

CÔTES DE PROVENCE		
Château Roubine cru classé 2009 (50 cl)	25,00	

ALSACE		
Pinot Blanc de Blancs Beyer 2010	30,00	
Riesling Beyer 2009	37,00	

VAL DE LOIRE		
Sancerre Prop. Marnier Lapostolle 2010	43,00	25,00
Muscadet sur Lie Métaireau 2010	27,00	16,00

VINS REGIONAUX		
Viognier de l'Ardèche « Or blanc » 2010	23,00	
Montagnieu brut pétillant Bugey 2009	28,00	
Altesse du Bugey Duport 2010	30,00	

**LES VINS ROSES** 75 cl 37,5 cl

CÔTES DE PROVENCE		
Château Roubine cru classé 2010 (50 cl)	25,00	
Commanderie de Peyrassol 2010	32,00	19,00
Château des Marres, cuvée Prestige 2010	35,00	

VINS DE PAYS		
Cabernet Sauvignon d'Oc rosétoilé 2009	18,00	

**LES VINS ROUGES** 75 cl 37,5 cl

BEAUJOLAIS		
Beaujolais façon pot Dubœuf 2011 (50 cl)	13,00	
Juliéna G. Dubœuf 2005	23,00	13,00
Chiroubles G. Dubœuf 2010	26,00	14,00
Brouilly G. Dubœuf 2009	27,00	14,00
Moulin à Vent G. Dubœuf 2005	28,00	15,00
Saint Amour G. Dubœuf 2009	30,00	16,00
Fleurie G. Dubœuf 2009	32,00	

COTES DU RHONE		
Côtes du Rhône Guigal 2009	27,00	15,00
Crozes Hermitage Cave de Tain 2008	31,00	19,00
Plan de Dieu Villages ch du Trignon 2007	33,00	
Côtes du Rhône Villages La Patrasse 2007	34,00	
Vacqueyras Les Cypres Jaboulet 2009	39,00	
Gigondas Domaine Raspail-Ay 2009	45,00	26,00
Saint Joseph Guigal 2009	50,00	28,00
Châteauneuf du Pape Sabon-Favier 2006	61,00	
Côte Rôtie Domaine Rousse 2008	64,00	

BOURGOGNE		
Bourgogne Pinot Noir G. Dubœuf 2005	30,00	
Bourgogne Irancy Renard 2009	32,00	
Rully Joseph Drouhin 2009	46,00	
Chorey-les-Beaune J. Drouhin 2008	52,00	

BORDEAUX		
Château Haut Brana, 2009	28,00	
Châteaux Myon de l'Enclos, Moulis 2006	37,00	
Château Bellecombe, Saint Emilion 2006	39,00	
Château Les Trois Croix, Fronsac 2002	60,00	

VAL DE LOIRE		
Saumur Champigny prop. Lambert 2010	28,00	

VINS REGIONAUX		
Coteaux du Lyonnais G. Dubœuf 2010	18,00	10,00
Côte Roannaise Dom du Pavillon 2010	20,00	
Mondeuse de Savoie J. Cavaillé 2009	23,00	

Le Bistrot de Lyon vous accueille 7/7 jours

**Au déjeuner de 12H00 à 14H30**

Le restaurant est tenu de fermer ses portes à 15h30.

**Au dîner :**

**Lundi, mardi, mercredi, jeudi de 19H00 à 24H00**

Le restaurant est tenu de fermer ses portes à 01H00

**Vendredi et samedi de 19H00 à 1H00**

Le restaurant est tenu de fermer ses portes à 02H00

**Dimanche de 19H00 à 23H00**

Le restaurant est tenu de fermer ses portes à 24H00

**Philippe HUSSER**, directeur de la restauration, et

**Yves BAZET**, chef de cuisine, sont à votre service. 01/12

