



Un Bistrot de Cuisiniers  
PAR JEAN-PAUL LACOMBE

## LES FORMULES DU JOUR

Entrée, plat et dessert .....	24.10 €
Entrée et plat .....	18.50 €
Plat et dessert .....	18.50 €
Menu enfant.....	8.80 €

### Nos apéritifs du mois

<b>Sonate de printemps pour fruit rouge majeur</b>	<b>4.00€</b>
<i>Blanc de Blancs et sirop de fraise au poivre de Sichuan</i>	
<b>Cerdon du Bugey 2015 Alain Renardat-Fache</b>	<b>5.00€</b>

### Formule comparution express 19.90 €

**Un plat du jour, un café mignardises,  
un verre de vin ou une demi-eau minérale**

Uniquement au déjeuner

### Entrées du jour : 9.80€

**Nos entrées avec un \* peuvent être servies en format plat du jour**

- Velouté aux petits pois, poêlée de pétoncles*
- Timbale de museau et pieds de veau à la lyonnaise*
- Terrine de foie gras de canard, chutney de mangue et salade mélangée **suppl.6€***
- Terrine de lapin à la sarriette, compotée d'oignons rouges et toast\**
- Croustillant au saint marcellin et noix, salade frisée fine\**
- Carpaccio de bœuf au pistou, copeaux de parmesan, roquette et tomates confites\**
- Marbré d'aile de raie et poivron confit, crème acidulée\**

### Plats du jour: 12.20€

- Grande salade de saison, au magret et gésiers de canard confits, croûtons*
- Souris de gigot d'agneau fondante, Soissons au jus et thym **suppl.4€***
- Tartare de bœuf charolais au couteau assaisonné par nos soins, pommes grenailles, salade verte*
- Andouillette de chez Colette Sibilia à la graine de moutarde, pommes vapeur*
- Dos de cabillaud rôti, légumes printaniers au basilic*
- Saucisson chaud de Lyon, pommes fondantes et crème d'ail*
- Paleron de bœuf braisé cinq heures, carottes au cumin*
- Filet de bar, asperges vertes et sauce vierge **suppl.6€***
- Poitrine de cochon confite et croustillante, lentilles au jus*

### Fromages : 4.50€

- Fromage blanc à la crème ou nature*
- Demi saint marcellin affiné de la Mère Richard*
- « Cerveille de canut » : fromage blanc battu aux herbes fraîches*
- Chèvre frais de l'Ardèche, de la ferme du Puy, mariné au thym et à l'huile d'olive*
- Yaourt de brebis à la gelée de beaujolais*

### Desserts du jour : 6.80€

- Tiramisu aux fraises*
- Gros fromage blanc fermier, coulis de myrtilles*
- Parfait glacé au limoncello et son palmier*
- Moelleux au chocolat Caramélia, coulis de pommes vertes*
- Soupe de fraises au vin rouge épiced, glace vanille*
- Compote de Granny Smith, amandes et romarin*
- Tartelette chocolat au lait et passion, coulis exotique*

Prix nets

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Une pièce d'identité sera demandée pour tout règlement par chèque

Nos viandes bovines sont d'origines France et Europe

Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Afin de connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé à la réception.