



Un Bistrot de Cuisiniers
PAR JEAN-PAUL LACOMBE

LES FORMULES DU JOUR

Entrée, plat et dessert	24.50 €
Entrée et plat	18.90 €
Plat et dessert	18.90 €
Menu enfant	9.30 €

Nos apéritifs du mois

A la faveur de l'automne	4.00€
Blanc de blancs et sirop de châtaigne	
CERDON DU BUGEY Renardat Fache 2016	5.00 €

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 : 10.00€

Pensez à nos entrées avec un *, elles peuvent être servies en format plat du jour

Velouté de potiron, marrons au jus de viande

*Terrine de sanglier aux châtaignes, compotée à l'oignon rouge, toast**

*Jambon persillé maison, vinaigrette aux condiments**

*Aspic à la lyonnaise (lardons, œuf poché en gelée), toast**

*Croustillant au boudin noir et à la pomme golden, salade mélangée**

*Museau et pied de veau, cake aux oreilles de cochon**

*Terrine de foie gras de canard, chutney de figues et toast **suppl. 7€***

Plats du jour: 12.50€

Grande salade de saison au magret de canard fumé et gésiers confits, croûtons

Tartare de bœuf charolais au couteau assaisonné par nos soins, pommes grenaille, salade verte

Dos de saumon rôti, purée de panais et crème de champignons

Basse côte de bœuf braisée cinq heures, carottes au cumin

Gâteau de foie de volaille, crème de crustacés et petites quenelles

Tête de veau et ses légumes, sauce gribiche

Andouillette de chez Colette Sibilia à la graine de moutarde, pommes vapeur

*Suprême de pintade fermière, jus aux chanterelles grise, riz sauvage **suppl. 4€***

*Filet de bar sauce vierge et purée d'artichauts **suppl. 6€***

Fromages : 4.50€

Fromage blanc à la crème ou nature

Demi Saint-Marcellin affiné de la Mère Richard

« Cervelle 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 : 6.90€

Gros fromage blanc fermier, coulis de myrtilles

Verrine de panna cotta nougatée à la compote de figues

Clafoutis des vendangeurs, coulis de fruits rouges

Gâteau au chocolat au lait, crème anglaise au café

Tiramisu à la crème de marron

Poire et pruneaux au vin rouge épicé

Parfait glacé au genépi artisanal, palmier feuilleté

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.