



Un Bistrot de Cuisiniers
PAR JEAN-PAUL LACOMBE

VENDREDI 2 SEPTEMBRE 2016

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

Sacré Charlemagne ...	4.00€
<i>Blanc de Blancs et sirop de d'abricot et verveine</i>	
Cerdon du Bugey 2015 Alain Renardat-Fache	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 : 9.80€

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

Gaspacho de tomates au basilic, crème fouettée au pistou

Aspic à la lyonnaise, œuf poché, lardons et croûtons

*Terrine de foie gras Maison, chutney d'abricots, toast **suppl. 6 €***

*Terrine de lapin à la sarriette, compotée d'oignons rouges et toast**

*Croustillant d'aubergine grillée et fromage de chèvre, salade mélangée**

*Carpaccio de bœuf au pistou, copeaux de parmesan, roquette et tomates confites**

*Tartare de hareng doux mariné et fond d'artichaut, tuile au parmesan**

Plats du jour: 12.20€

Grande salade de saison, mozzarella, jambon cru, tomates cerises et croûtons

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

*Souris de gigot d'agneau fondante, gâteau d'aubergine et tomate **suppl. 4 €***

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

*Filet de dorade royale, aubergine et tomates confites **suppl. 5 €***

Paleron de bœuf braisé, sauce gribiche et salade de penne aux olives

Pavé de thon juste snacké, ratatouille froide et coulis de tomate crue

Carpaccio de saumon mariné, fenouil et roquette, taboulé de boulgour

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€

Gros fromage blanc fermier, coulis de myrtilles

Verrine de panna cotta, compotée d'abricots au romarin

Tartelette aux fraises, crème de mascarpone et coulis de fruits rouges

Moelleux au chocolat noir (Manjari 64%), coulis de fruits rouges

Parfait glacé à l'abricot et son palmier

Pêche melba (glace vanille, gelée de groseille, chantilly)

Soupe de mirabelles à la verveine, glace verveine du Velay

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.