



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 comparaison 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 champignons et gésiers confits

*Terrine de canard aux olives, compotée à l'oignon rouge, toast**

*Jambon persillé maison, vinaigrette aux condiments**

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

*Croustillant au fromage de chèvre et aux noix, salade mélangée**

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

*Terrine de foie gras de canard, chutney de figues et toast **suppl.6€***

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

Pavé de Sandre rôti, crème de champignons et confit de poireaux

Poitrine de cochon confite et lentilles au jus de viande

Compression de joue de bœuf à la patate douce, jus à la sauge

Carpaccio de saumon mariné, fenouil et tomates cerises, taboulé de boulgour

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

*Filet de daurade royale, barigoule de fonds d'artichauts **suppl.6€***

*Cuisse de volaille fermière aux morilles, riz sauvage **suppl.4€***

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 : 6.90€

Gros fromage blanc fermier, coulis de myrtilles

Crumble aux figues

Clafoutis des vendangeurs, coulis de fruits rouges

Gâteau au chocolat noir (Manjari 64%), coulis de poire

Verrine de pêche Melba

Soupe de prunes infusées à la verveine, glace à la confiture de lait

Parfait glacé à la chartreuse verte, 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.