



LES ENTREES APPETIZERS

Salade lyonnaise : lardons, croûtons aillés, œuf poché <i>Lyonnaise salad: bacon, garlic croutons, poached egg</i>	12.90
Saucissonnaille (Jésus, Rosette, saucisson de Lyon, cervelas) <i>Lyon's most popular sausages (Jésus, Rosette, Saucisson de Lyon)</i>	10.20
Pâté en croûte « maison » au ris de veau et foie gras, salade <i>Homemade pate croute, fresh duck liver and sweetbread, salad</i>	14.30
Salade de fenouil en barigoule, tartine à l'anchois et tomate séchée <i>Fennel salad with raisin, saffron, toast with anchovy and dried tomato</i>	11.70
Croustillant de boudin noir et pomme fruit, sauce curry et roquette <i>Crispy black pudding and apple, carry sauce and rocket salad</i>	12.70
Petits pois crémeux à l'œuf cassé, chips de légumes <i>Creamy green peas and poached egg, vegetables chips</i>	12.30
Foie gras de canard en terrine maison et salade d'artichaut <i>Homemade duck liver pate and artichoke salad</i>	15.60
Salade végétarienne : Artichaut, tomate séchée, fenouil au raisins secs, chips de légumes <i>Vegetarian salad: Artichoke, fennel and raisin, vegetables chips</i>	11.30

LES PLATS MAIN COURSES

Filet de julienne poché, crème de chorizo et polenta à l'olive <i>Fillet of white fish, creamy chorizo sauce, polenta with olives</i>	17.00
Filet d'omble chevalier poêlé, céleri et poivron sautés, beurre au thym citronné <i>Poached fillet of lake salmon, sautéed celery, sweet pepper, butter sauce</i>	19.80
Parmentier de joue de bœuf à l'estragon, pousses d'épinard <i>Shepherd's pie with cheeks beef and tarragon, spinach dressing</i>	18.50
Entrecôte poêlée marchand de vin, mini crêpes de pommes de terre <i>Pan fried beef rib steak, red wine sauce, potatoes pancake</i>	22.00
Navarin d'épaule d'agneau aux petits légumes printanier <i>Stew of shoulder's lamb with vegetables</i>	19.40
Tartare de bœuf au couteau, pommes sautées et petite salade <i>Steak tartar, sautéed potatoes and green salad</i>	18.90
Assiette végétarienne de saison Polenta, céleri et poivron sautés, haricots verts, flan d'asperge, salade <i>Vegetarian daily special: Polenta, celery and sweet pepper, French bean, asparagus flan, salad,</i>	13.90

LE COIN LYONNAIS LYONNAISE CUISINE

Quenelle de brochet à la cuillère, sauce Nantua et riz <i>Pike dumpling, crayfish butter sauce and rice</i>	21.50
Escalope de foie de veau persillé à la lyonnaise, purée et haricots <i>Veal liver slice with parsley sauce, mashed potatoes and been</i>	21.00
« Saint cochon » du Bistrot, andouillette, boudin noir, travers <i>“Saint Swine” of the Bistrot, tripe sausage, black pudding, rib</i>	19.00
Véritable andouillette Bobosse grillée, à la fraise de veau, Flan d'asperges vertes et gratin dauphinois <i>Genuine veal tripe sausage with asparagus flan, creamy potatoes</i>	19.50
Gâteau de foie de volaille à la tomate, riz aux champignons, crête de coq <i>Chicken liver pate, tomato sauce ,rice, mushroom, cockscomb</i>	17.90

Nos viandes bovines sont d'origine française, allemande ou hollandaise.



MENU DU CHEF _____ **25.50**

CHEF'S MENU

Entrée du moment à l'ardoise
Appetizer of the day

≈

Filet de julienne poché, crème de chorizo et polenta à l'olive
Fillet of white fish, creamy chorizo sauce, polenta with olives

ou, or

Le plat du jour *The daily special*

≈

Fromage ou dessert du jour *Cheese or dessert of the day*

FORMULE DEJEUNER à l'ardoise _____ **18.30**

Entrée et plat ou Plat et dessert

+ un verre de vin 12 cl ou 1/2 eau minérale + un café

Du lundi au vendredi *sauf jours fériés*

« GUIGNOL ET GNAFRON » _____ pour 2 pers **72.00**

Offre pour deux personnes / special for 2



2 menus lyonnais / 2 typical menus

+ 2 cafés / 2 coffee

+ 1 bouteille 75 cl

Côtes du Rhône Dubœuf 2011

1 bottle 75 cl Côtes du Rhône Duboeuf 2011



MENU LYONNAIS _____ **30.00**

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

≈ ≈ ≈

Gâteau de foie de volaille à la tomate, riz aux champignons, crête de coq
Chicken liver pate, tomato sauce ,rice, mushroom, cockscomb

ou, or

Boudin noir aux deux pommes, pomme fruit, pomme purée
Black pudding with apple and mashed potatoes

≈ ≈ ≈

Assortiment de fromages régionaux

Selection of regional cheese

ou, or

«Cerveille de canut» (fromage blanc, échalotes et fines herbes)
Fresh farm cheese seasoned with cream, chives, shallots, olive oil

≈ ≈ ≈

Savarin au rhum et fruits rouges du moment, chantilly à la fraise
Crêpe Suzette flamed with Grand Marnier liquor

ou, or

Pot de crème à la praline de Saint Genix, tuile aux amandes
Rum soaked biscuit, dried fruit, and marzipan

A L'ARDOISE DU BISTROT



L'ENTREE <i>Appetizer of the day</i> _____	9.80
LE PLAT <i>Daily special</i> _____	11.90
LE DESSERT <i>Dessert of the day</i> _____	7.00

LES FROMAGES

CHEESES

Assortiment de fromages régionaux <i>Assortment of regional cheese</i>	7.40
«Cerveille de canut» (fromage blanc, échalotes et fines herbes) <i>Fresh farm cheese seasoned with cream, chives, shallots, olive oil</i>	5.90
Saint Marcellin affiné de Renée Richard, petite salade <i>Saint Marcellin from the region, small salad</i>	7.60
Fromage blanc en faisselle à la crème <i>Cottage cheese with cream</i>	5.90

LES DESSERTS DE LA TRADITION TRADITIONAL BISTROT DESSERTS

Profiteroles maison au chocolat chaud <i>Pastry dough with vanilla ice cream and hot chocolate</i>	8.50
Crème brûlée à la vanille en gousse, sacristain maison <i>Caramelized cream with vanilla, homemade crispy pastry</i>	7.80
Ravioles de mangue fraîche, nage de citron vert et menthe poivrée <i>Fresh mango ravioli in a lime and mint stock</i>	8.30
Royal au chocolat noir Extra-bitter, sauce au praliné <i>“Royal” dark chocolate cake with a praline sauce</i>	8.20
Tarte au citron meringuée déstructurée, sauce au chocolat <i>Revamped style of lemon meringue pie, chocolate sauce</i>	7.50
Panna Cotta à la vanille et chocolat blanc, tartare de fruits frais <i>Panna Cotta with vanilla and white chocolate, fruit tartar</i>	7.80
Savarin au rhum et fruits rouges du moment, chantilly à la fraise <i>Rum sponge cake, red fruits and strawberry chantilly</i>	7.90
Pot de crème à la praline de Saint Genix, tuile aux amandes <i>Praline from Saint Genix custard, crispy almonds biscuit</i>	7.30
Panaché de glaces et sorbets du moment <i>Sorbets and ice creams of the moment,</i>	7.40
Café gourmet : financier, chou au chocolat, panna cotta <i>Coffee « Gourmet » financier, chocolate dough pastry, panna cotta</i>	6.90

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans _____ **12.00**

CHILDREN'S MENU

Consulter votre serveur

Pour tout règlement par chèque, une pièce d'identité sera exigée
Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement
Prix nets en euros, toutes taxes incluses.
(TVA 10% sur les plats et les boissons sans alcool et 20% sur les boissons alcoolisées)

*Les plats « Fait Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Certains plats sont susceptibles de contenir volontairement des allergènes.
Leur liste est disponible à la réception*