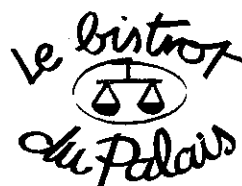


MERCREDI 15 JUIN 2016



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

Sonate de printemps pour fruit rouge majeur Blanc de Blancs et sirop de fraise au poivre de Sichuan	4.00€
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*

Crème froide aux petits pois, poêlée de pétoncles

Aspic à la lyonnaise, œuf poché, lardons et croûtons

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

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

*Hareng doux mariné, salade de pommes de terre roseval**

Plats du jour: 12.20€

Grande salade de saison, aux blancs de volaille et tomates cerises, croûtons

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

*Brochette d'onglet de bœuf, crème de cèpes, gâteau d'aubergine et tomate **suppl. 4€***

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

Pavé de sandre rôti, écrasée de pomme de terre à l'aneth

Saucisson chaud de Lyon, pommes fondantes et crème d'ail

Blanquette de veau, crème et flan d'asperges vertes

*Filet de fera du lac Léman, asperges vertes et sauce vierge **suppl. 5 €***

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

Tiramisu aux fraises

Parfait glacé au limoncello et son palmier

Moelleux au chocolat au lait, coulis de pommes vertes

Soupe de fraises au vin rouge épiced, glace vanille

Clafoutis aux abricots et son coulis

Blanc-manger au citron vert, 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.