

LES ENTREES
APPETIZERS



- Salade lyonnaise : lardons, croûtons aillés, œuf poché** 12,90 €
Lyonnaise salad: bacon, garlic croutons, poached egg
- Saucissonaille (Jésus, Rosette, saucisson de Lyon, cervelas)** 10,20 €
Lyon's most popular sausages (Jésus, Rosette, Saucisson de Lyon)
- Pâté en croûte « maison » au ris de veau et foie gras, salade** 14,30 €
Homemade pate croute, fresh duck liver and sweetbread, salad
- Soupe froide crémeuse de moules au curry, julienne de céleri rave** 10,70 €
Cold cream mussel's soup with curry, shredded celery
- Millefeuille d'aubergine au chèvre frais et tomate, coulis de poivron** 11,70 €
Eggplant and fresh farm cheese, tomato and sweet pepper sauce
- Pissaladière du Bistrot et bouquet de roquette** 11,30 €
Onion, anchovy and olive pizza, arugula salad
- Salade végétarienne :** 11,30 €
Aubergine et ratatouille, julienne de céleri, chips de pain aux noix
Vegetarian salad: Eggplant and ratatouille, celery, crisp walnut's bread

LES PLATS
MAIN COURSES

- Aïoli du bistrot au cabillaud frais et légumes d'été** 21,00 €
"Aïoli" fresh codfish, summer vegetables, garlic mayonnaise sauce
- Filet de dorade poêlé, ratatouille fraîche et coulis de poivron rouge** 19,50 €
Pan fried fillet of sea bream, fresh ratatouille and sweet pepper sauce
- Blanc de poulet farci aux herbes et piment d'Espelette, tagliatelles de légumes et jus à la tapenade** 18,50 €
Breast of chicken, stuffed with herbs and Espelette pimento, vegetables
- Entrecôte poêlée, sauce Porto et gratin dauphinois** 22,00 €
Pan fried beef rib steak, Port wine sauce and grated creamy potatoes
- Tartare de bœuf au couteau, pommes sautées et petite salade** 18,90 €
Steak tartar, sautéed potatoes and green salad
- Assiette végétarienne de saison** 13,90 €
Carottes glacées, ratatouille, tagliatelles de légumes, lentilles vertes, purée
Vegetarian daily special: Carrots, ratatouille, vegetables tagliatelle, lentils, mashed potatoes

LE COIN LYONNAIS
LYONNAISE CUISINE

- Quenelle de brochet à la cuillère, sauce Nantua et riz** 21,50 €
Pike dumpling, crayfish butter sauce and rice
- Saucisson chaud « Chicago » aux lentilles vertes du Puy, sauce vierge** 18,50 €
Individual Lyon's sausage with green lentils, olive dressing
- Tête de veau tradition, sauce tartare, légumes du marché** 18,50 €
Traditional rolled veal head, tartar sauce, fresh vegetables
- Véritable andouillette Bobosse à la fraise de veau, grillée carottes glacées et jus tranché** 19,50 €
Genuine veal tripe sausage with carrots and juice
- Escalope de foie de veau à la Lyonnaise, vinaigre de Beaujolais et purée de légumes** 21,00 €
Veal liver slice with vinegar sauce, mashed vegetables

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)

MENU DU CHEF
CHEF'S MENU 25,50 €

Entrée à l'ardoise
Appetizer of the day
~ ~ ~ ~

Blanc de poulet farci aux herbes et piment d'Espelette, tagliatelles de légumes et jus à la tapenade
Breast of chicken, stuffed with herbs and Espelette pimento, vegetables
ou / or

Plat à l'ardoise
Daily special
~ ~ ~ ~

Assortiment de fromages régionaux
Assortment of regional cheese
ou / or

Dessert à l'ardoise
Dessert of the day

A L'ARDOISE DU BISTROT

- L'ENTREE** 9,80 €
Appetizer of the day
- LE PLAT** 11,90 €
Daily special
- LE DESSERT** 7,00 €
Dessert of the day



« GUIGNOL ET GNAFRON » 72,00 €
Offre pour 2 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
~ ~ ~ ~

Saucisson chaud aux lentilles vertes du Puy, sauce vierge
Individual Lyon's sausage with green lentils, olive dressing
ou / or

Tête de veau roulé tradition, sauce tartare, légumes du marché
Traditional rolled veal head, tartar sauce, fresh vegetables
~ ~ ~ ~

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
~ ~ ~ ~

Fraisier du Bistrot et son coulis
Fraisier, strawberry cake and sauce
ou / or

Pot de crème à la praline de Saint Genix, tuile aux amandes
Praline from Saint Genix custard, crispy almonds biscuit

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.

LES POTS LYONNAIS

	<u>46 cl</u>	<u>23 cl</u>
Mâcon Villages blanc	2013 13,90 €	7,50 €
Côtes de Provence rosé	2014 13,50 €	7,40 €
Beaujolais Villages	2014 12,00 €	6,40 €
Côtes du Rhône	2013 10,10 €	5,80 €

LES CHAMPAGNES


	<u>75 cl</u>	<u>150 cl</u>
Duval-Leroy "Fleur de Champagne"	S.A. 59,00 €	115,00 €
Pommery Brut Royal	S.A. 63,00 €	
Moët & Chandon "Brut Impérial"	S.A. 67,00 €	
Veuve Cliquot	S.A. 85,00 €	
Ruinart	S.A. 90,00 €	
Dom Pérignon - Moët & Chandon	2004 280,00 €	

LES VINS BLANCS

MACONNAIS

	<u>75 cl</u>	<u>37,5 cl</u>
Saint Véran - G. Dubœuf	2012 32,00 €	
Saint Véran - Domaine La Bâtie	2013	22,00 €
Pouilly Fuissé - G. Dubœuf	2011 45,00 €	

VALLEE DU RHONE

 Coteaux d'Aix "Les Béatines" - Les Béates	2014 28,00 €	
Crozes Hermitage - Cave de Tain	2015 34,00 €	

BOURGOGNE

Bourgogne Côte d'Auxerre - J. Renard	2013 28,00 €	
Bourgogne Saint Bris (Sauvignon) - J. Renard	2014 28,00 €	
Bourgogne Aligoté - G. Dubœuf	2014 29,00 €	17,00 €
Petit Chablis - J.L. Droin	2014 37,00 €	
Givry 1 ^{er} cru Cellier aux Moines - Thénard	2012 44,00 €	
Saint Romain - Joseph Drouhin	2013 55,00 €	
Meursault Village - Dom. Henri Boillot	2013 115,00 €	
Puligny-Montrachet Village - Henri Boillot	2013 125,00 €	


ALSACE

Riesling - Beyer	2014 41,00 €	
------------------	---------------------	--

VAL DE LOIRE

Muscadet sur Lie - Métaireau	2013 32,00 €	20,00 €
Château de Sancerre - Marnier Lapostolle	2014 48,00 €	27,00 €

AUTRES REGIONS

Viognier de l'Ardèche "Or blanc" - G. Dubœuf	2013 28,00 €	
 Montagnieu du Bugey Brut (pétillant) - Duport	2013 31,00 €	
Altesse du Bugey - Duport	2014 33,00 €	

LES VINS ROSES

PROVENCE

	<u>75 cl</u>	<u>37,5 cl</u>
Ventoux "Passe Colline"	2015 24,00 €	
Côtes de Provence - Commanderie de Peyrassol	2014 34,00 €	20,00 €
Coteaux d'Aix - Château Revelette	2015 35,00 €	
Côtes de Provence "By Ott" - Domaine OTT	2014 36,00 €	

LES VINS ROUGES

75 cl 37,5 cl

BEAUJOLAIS

Juliéna - G. Dubœuf	2012 26,00 €	14,00 €
Chiroubles - G. Dubœuf	2013 27,00 €	16,00 €
Brouilly - G. Dubœuf	2012 28,00 €	17,00 €
Moulin à Vent - G. Dubœuf	2011	17,00 €
Moulin à Vent - Domaine de Roche Noire	2015 34,00 €	
Saint Amour - G. Dubœuf	2012 31,00 €	18,00 €
Morgon - Jean Ernest Descombes	2014 32,00 €	18,00 €

VALLEE DU RHONE

Côtes du Rhône - G. Dubœuf	2011 23,00 €	
Ventoux "Cuvée 1912" - Vignerons de Caractère	2013 24,00 €	
 Coteaux d'Aix "Les Béatines" - Les Béates	2013 28,00 €	
Côtes du Rhône - Guigal	2012 29,00 €	17,00 €
Crozes Hermitage - Cave de Tain	2013 33,00 €	20,00 €
 Crozes Hermitage - Domaine Combier	2015 41,00 €	
Vacqueyras "Les Cypres" - Jaboulet	2013 42,00 €	
Gigondas - Domaine Raspail-Ay	2013 46,00 €	27,00 €
Saint Joseph - Domaine Courbis	2013 52,00 €	
Saint Joseph - Domaine Courbis	2012	29,00 €
Châteauneuf-du-Pape "Vieux Terron" - Jaume	2012 62,00 €	
Côte Rôtie - Nicolas Perrin	2013 72,00 €	

BOURGOGNE

Bourgogne Irancy - Renard	2012 38,00 €	
Rully - Joseph Drouhin	2013 48,00 €	
Chorey-les-Beaune - Joseph Drouhin	2013 55,00 €	
Bourgogne - Domaine Tollot-Beaut	2011 60,00 €	
Chassagne-Montrachet - Domaine Ramonet	2011 78,00 €	
Savigny-Champ-Chevrey "1er cru" - Tollot-Beaut	2011 110,00 €	
Pommard Village - Henri Boillot	2013 135,00 €	

BORDEAUX

Château Haut Brana	2014 29,00 €	
Châteaux Myon de l'Enclos - Moulis	2012 44,00 €	
Château Bellecombe - Saint Emilion	2008 41,00 €	
Château Les Trois Croix - Fronsac	2010 65,00 €	

VAL DE LOIRE

Saumur Champigny - Lambert	2014 31,00 €	
----------------------------	---------------------	--

AUTRES REGIONS

Côte Roannaise - Domaine du Pavillon	2013 23,00 €	
Mondeuse de Savoie - J. Cavaillé	2013 24,00 €	



Vins issus de l'agriculture biologique
« l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

Le Bistrot de Lyon vous accueille 7/7 jours.

Au déjeuner:

de 12h00 à 14h30.

Au dîner :

de 19h00 à 24h00 le Lundi, le Mardi, le mercredi et le Jeudi.

de 19h00 à 1h00 le Vendredi et le Samedi.

de 19h00 à 23h00 le Dimanche.

Le restaurant est tenu de fermer ses portes 1h00 après le dernier accueil.

06/16



CHATEAUX
HOTELS
COLLECTION®
Le charme, le vrai.