



Un Bistrot de Cuisiniers*
PAR JEAN-PAUL LACOMBE

VENDREDI 8 JUILLET 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

Sonate d'été pour fruit rouge majeur	4.00€
Blanc de Blancs et sirop de fraise au poivre de Sichuan	
Cerdon du Bugey 2015 Alain Renardat-Fache	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 : 9.80€

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

Crème froide aux asperges vertes, 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*

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

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

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

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

Effiloché d'épaule d'agneau et caviar d'aubergines

Gâteau de foie de volaille, sauce tomate basilic, quenelles et champignons

Filet de dorade royale, 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

« Cervelle 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'abricot au romarin

Parfait glacé au limoncello et son palmier

Coque chocolat, crème à la menthe et fraises au basilic

Soupe de melon au muscat et son sorbet

Clafoutis aux cerises, coulis de fruits rouges

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.