



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 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 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 asperges vertes, poêlée de pétoncles*

*Aspic à la lyonnaise, œuf poché, lardons et croûtons*

*Terrine de foie gras de canard, chutney d'abricot 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 Sibilia à la graine de moutarde, pommes vapeur*

*Dos de cabillaud rôti, écrasée de pomme de terre à l'aneth*

*Magret de canard, jus aux griottes, tagliatelles fraîches au beurre*

*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*

*« 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*

*Verrine de panna cotta, compotée d'abricot au romarin*

*Parfait glacé au limoncello et son palmier*

*Tartelette aux fraises, crème de mascarpone et coulis de fruits rouges*

*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.