



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

Sacré Charlemagne	4.00€
Blanc de Blancs et sirop d'abricot et verveine	
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*

Gaspacho de tomates au basilic, crème fouettée au pistou

Aspic à la lyonnaise, œuf poché, lardons et croûtons

*Terrine de foie gras Maison, chutney d'abricots, toast **suppl.6 €***

*Terrine de canard aux olives, compotée d'oignons rouges et toast**

*Marbré d'aubergine et poivron, coulis de tomate au basilic**

*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

*Suprême de volaille fermière, crème de cèpe, gâteau d'aubergine **suppl.4 €***

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

*Filet de bar, aubergine et tomates confites **suppl.6 €***

Filet de canette, jus de figues, gâteau de navet et rutabaga

Dos de cabillaud rôti, confit de blettes et crème de champignons

Carpaccio de saumon mariné, fenouil et roquette, taboulé de boulgour

Saucisson chaud de Lyon aux girolles, pommes fondantes

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

Crumble aux nectarines jaunes et romarins

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

Moelleux au chocolat et au caramel (Caramélia 36%), coulis de poire

Parfait glacé à la verveine du Puy en Velay et son palmier

Pêche melba (glace vanille, gelée de groseille, chantilly)

Soupe de prunes à la verveine, glace verveine du Velay

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.