



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

En attendant les premiers flocons ...	4.00€
Blanc de Blancs et sirop à la châtaigne	
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

Velouté de potiron, châtaigne au jus de viande

*Croustillant de Saint Marcelin et noix, salade mélangée**

*Terrine de foie gras Maison, chutney de figues, toast **suppl. 6€***

*Terrine de sanglier, compotée d'oignons rouges et toast**

*Compression de lapin et petits légumes à l'estragon**

*Salade de museau et pieds de veau, cake aux oreilles de cochon**

Rillettes de saumon et caviar d'aubergine, torsade aux graines de fenouil

Plats du jour: 12.20€

Grande salade de saison, magret de canard, gésier confit et croûtons

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

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

Joue de bœuf braisée façon « bourguignon », linguines fraîches

Dos de cabillaud, purée de panais et crème de champignons

Saucisson chaud de Lyon à la sauce marchand de vin, chou à choucroute

Tête de veau et ses légumes, sauce gribiche

*Filet de Saint-Pierre, fond d'artichaut en barigoule **suppl. 5€***

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

Crème brûlée à l'orange

Tartelette au citron vert, coulis exotique

Moelleux chocolat au lait, coulis de poire

Parfait glacé à la mandarine impériale et son palmier

Tiramisu à la crème de marron

Soupe de clémentine au Grand Marnier et à la fleur d'oranger, sorbet

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