



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 Sibilia 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