



**Toute
L'équipe du Bistrot de Lyon
vous souhaite
de bonnes Fêtes de fin d'année
et leurs Meilleurs vœux
Pour l'année 2017**

**LES ENTREES***APPETIZERS*

Salade lyonnaise : lardons, croûtons aillés, œuf poché	12,90 €
<i>Lyonnaise salad: bacon, garlic croutons, poached egg</i>	
Pâté en croûte « maison » aux ris de veau et foie gras, salade	14,30 €
<i>Homemade pate croute, fresh duck liver and sweetbread, salad</i>	
Crème aux champignons des bois, amandes grillées	12,20 €
<i>Creamy soup of mushroom, almonds roast, and whip cream</i>	
Foie gras de canard en terrine maison et chutney d'automne	15,90 €
<i>Homemade duck liver pate and autumn chutney</i>	
Salade végétarienne :	11,30 €
Salade verte, légumes, chutney, pommes vapeurs et chips de pain aux noix	
<i>Vegetarian salad: Lettuce, vegetables, chutney, boiled potatoes And crisp walnut's bread</i>	

LES PLATS*MAIN COURSES*

Souris d'agneau braisée, carottes au cumin et polenta crémeuse	18,90 €
<i>Braised lamb shank, carrots with caraway seed and polenta</i>	
Noix de St-Jacques, compotée d'endive, sauce orange	21,90 €
<i>Scallops, stewed fruit of chicory, orange sauce</i>	
Pot-au-feu du Bistrot et son os à moëlle	19,90 €
<i>Beef stew of the Bistrot and marrowbone</i>	
Assiette végétarienne de saison	13,90 €
Carottes, gratin dauphinois, haricot vert, fondue d'endive, salade verte	
<i>Vegetarian daily special: Carrots, creamy potatoes, green beans, chicory</i>	

LE COIN LYONNAIS*LYONNAISE CUISINE*

Quenelle de brochet « maison », sauce Nantua	21,50 €
<i>Homemade pike dumpling, crayfish butter sauce</i>	
Andouillette Bobosse à la fraise de veau, grillée,	19,90 €
Flan de poireaux, sauce moutarde au moût de raisins	
<i>Genuine veal trip sausage custard of leek and mustard sauce</i>	
Saint Cochon du Bistrot (travers de porc, andouillette et boudin)	19,90 €
pomme purée maison	
<i>« Saint Swine » of the Bistrot (tripe sausage, black pudding, rib), mashed potatoes</i>	
Suprême de volaille, sauce Jean Vignard et tagliatelles	18,90 €
<i>Suprem of poultry, Jean Vignard sauce, and pasta</i>	

LES FROMAGES*CHEESES*

Assortiment de fromages régionaux	7,50 €
<i>Assortment of regional cheese</i>	
Saint Marcellin affiné de Renée Richard, petite salade	7,50 €
<i>Saint Marcellin from the region, small salad</i>	

LES DESSERTS*DESSERTS*

Profiteroles maison au chocolat chaud	8,50 €
<i>Pastry dough with vanilla ice cream and hot chocolate</i>	
Tarte aux pralines de Saint-Genix	7,90 €
<i>Praline of Saint-Genix tart</i>	
Gnafron au rhum (génoise, fruits confits et chantilly)	7,90 €
<i>Rum soaked biscuit, dried fruit and chantilly</i>	
Omelette Norvégienne, flambée au Grand-Marnier	7,90 €
<i>Baked Alaska, flambé of grand-marnier</i>	

Tarte Tatin aux pommes du Pilat, glace vanille et crème épaisse à la Normande 7,90 €
Apple tart, vanilla ice cream and thick cream

MENU DES FÊTES 2016

Amuse bouche du Bistrot

Terrine de foie gras de canard maison
Chutney, salade de radis noir

ou

Huîtres pochées au Champagne,
fondue de poireaux

ou

Assiette Nordique du Bistrot,
Saumon mariné, rouget sur julienne de céleri branche,
œuf mimosa à la crème de Capelan

Noix de Saint-Jacques panées au sésame,
purée d'artichaut et légumes croquants

ou

Suprême de volaille fermière,
sauce Albuféra, risotto au parmesan

ou

Filet de Bœuf, pomme paillason au foie gras,
Poêlée de girolles et sauce porto

Brillat Savarin parfumé aux truffes fraîches

Bûche de fêtes, chocolat amer et poire

ou

Crêpe soufflée au Grand-Marnier et agrumes

ou

Mont-Blanc aux marrons glacés

Menu à 73 €

OU

68 €

Sans le fromage

