



Un Bistrot de Cuisiniers  
PAR JEAN-PAUL LACOMBE

## LES FORMULES DU JOUR

Entrée, plat et dessert .....	24.50 €
Entrée et plat .....	18.90 €
Plat et dessert .....	18.90 €
Menu enfant .....	9.30 €

### Nos apéritifs du mois

Vu du vergé on voit parfois la plage... 4.00€
Blanc de blancs et sirop d'abricots au romarin
CERDON DU BUGÉY Renardat Fache 2016 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 : 10.00€

*Pensez à nos entrées avec un \*, elles peuvent être servies en format plat du jour*

*Velouté de champignons et gésiers confits*

*Terrine de canard aux olives, compotée à l'oignon rouge, toast\**

*Jambon persillé maison, vinaigrette aux condiments\**

*Aspic à la lyonnaise (lardons, œuf poché), toast\**

*Carpaccio de bœuf mariné au pistou, parmesan, tomates confites et roquette \**

*Tartare de hareng doux mariné et fond d'artichaut, tuile de parmesan\**

*Terrine de foie gras de canard, chutney aux figues et toast **suppl.6€***

### Plats du jour: 12.50€

*Grande salade de saison au jambon cru, mozzarella et tomates cerise*

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

*Pavé de Sandre rôti, crème de champignons et confit de blettes*

*Saucisson chaud de Lyon sauce marchand de vin et pommes fondantes*

*Filet de cannette, jus aux figues, boulgour aux légumes*

*Carpaccio de saumon mariné, fenouil et tomates cerises, taboulé de boulgour*

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

*Filet de daurade royale, barigoule de fonds d'artichauts **suppl.6€***

*Cuisse de volaille fermière aux morilles, riz sauvage **suppl.4€***

### 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 : 6.90€

*Gros fromage blanc fermier, coulis de myrtilles*

*Gratin de pommes au Calvados*

*Clafoutis des vendangeurs, coulis de fruits rouges*

*Gâteau au chocolat caramel, coulis de poire*

*Verrine de pêche Melba*

*Soupe de prunes infusées à la verveine, glace à la confiture de lait*

*Parfait glacé à la chartreuse verte, palmier feuilleté*

#### 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.