

Toute
L'équipe du Bistrot de Lyon
vous souhaite de bonnes
Fêtes de fin d'année et leurs
Meilleurs vœux
Pour l'année 2019



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>	
Velouté de champignons des bois, crème légère aux épices	12,90 €
<i>Wild mushrooms soup, light cream with spices</i>	
Foie gras de canard en terrine maison et chutney	15,90 €
<i>Homemade duck liver pate and chutney</i>	
Salade végétarienne :	11,30 €
Salade verte, betteraves, pommes fruits, julienne de légumes et chips de pain aux noix	
<i>Vegetarian salad: Lettuce, betts, apple, and crisp walnut's bread</i>	

LES PLATS

MAIN COURSES

Souris d'agneau braisée aux épices douces, embeurrée de choux verts	18,90 €
<i>Braised lamb shank with soft spice and cabbage</i>	
Daurade, fondue de fenouil, bouillon safrané	21,90 €
<i>Sea Bream filet, fennel fondue, safran broth</i>	
Filet de Bœuf, sauce au poivre, gratin dauphinois et haricots verts	25,30 €
<i>Fillet steak, pepper sauce and creamy potatoes and green beans</i>	
Assiette végétarienne de saison	13,90 €
<i>Embeurrée de choux verts, purée de celeri, fondue de fenouil et gratin dauphinois</i>	
<i>Vegetarian daily special: stewed green cabbage, celery root purée, fenel fondue, potato gratin</i>	

LE COIN LYONNAIS

LYONNAISE CUISINE

Quenelle de brochet, sauce Nantua et riz	21,50 €
<i>Pike dumpling, crayfish butter sauce and rice</i>	
Andouillette Bobosse à la fraise de veau, grillée,	19,90 €
Flan de choux fleurs au moût de raisins	
<i>Chitterling sausage, grape must mustard sauce and cauliflower flan</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>	
Joue de cochon braisé aux pruneaux et tagliatelles	17,90 €
<i>Braised porc cheeks with prunes and tagliatelles</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>	
Bûche de fêtes, chocolat et poire	7,90 €
<i>« Bûche des fêtes », chocolate and pear</i>	
Vacherin revisité aux fruits de saison	7,90 €
<i>Mering with seasonal fruits</i>	

MENU DES FÊTES 2018



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

Feuilleté d'escargots

au beurre persillé à l'anis

Lotte lardée,

purée de panais et jus tranché à l'huile de noix

ou

Suprême de volaille fermière,

sauce suprême au fois gras, risotto au parmesan

ou

Pavé de Cerf, sauce bourguignonne,

purée de céleri et poire pochée

Royal bourgogne aux truffes fraîches

Bûche de fêtes, chocolat et poire

ou

Crêpe soufflée à la crème de marron

ou

Vacherin revisité aux fruits de saison

Menu à **73 €**

OU

68 €

Sans le fromage

