

Toute
L'équipe du Bistrot de Lyon
vous souhaite
une belle Fête des Lumières
Du jeudi 5 décembre
au
dimanche 8 décembre



LES ENTREES

APPETIZERS

Pâté en croûte « maison » au ris de veau et foie gras, salade 14.50€
Homemade pate croute, sweetbread and foie gras, salad

Velouté de champignons des bois aux noisettes torréfiées 13.20€
Croûtons aux champignons
Mushrooms cream soup, hazelnuts, mushrooms croutons

Crème de potiron, allumette au sésame 12.50€
Pumpkin creamy soup, sesame puff pastry tart

Rillettes de maquereaux au citron, galettes croustillantes au blé noir 13.50€
Lemon mackerel rillettes, crusty buckwheat pancake

Terrine de foie gras de canard maison, chutney d'hiver 15.90€
Housemade foie gras terrine, winter fruits chutney

LES PLATS

MAIN COURSES

Suprême de volaille au vinaigre de vin, gratin de macaronis 18.00€
Chicken breast cooked in vinegar, mac'n cheese gratin

Parmentier de joues de bœuf à l'estragon, sauce vin rouge 18.50€
Shepherd's pie of beef cheek, red wine sauce

Filet de merlu, risotto de crozets au Parmesan et crème de crustacés 21.90€
Hake filet, crozets risotto with Parmesan cheese and crustacean cream

Filet de bar, polenta aux olives, sauce vierge 23.50€
Sea bass filet, olive polenta

Pied de porc entièrement désossé servi croustillant 19.00€
Jus de cochon à la sauge
Snacked pork feet, Porto sauce, meltingly carrots

LES FROMAGE & DESSERTS

CHEESE & DESSERTS

Duo lyonnais : Saint Marcellin et cervelle de canut 7.60€
Assortment of regional cheeses

Mousse chocolat noir sans œuf et suprêmes d'oranges, tuile croquante 8.00€
Chocolate mousse without egg, orange supreme

« Comme une tarte Tatin » aux pommes, servie tiède 8.00€
Apple tart, warm served

Gnafron : génoise et fruits confits imbibés au rhum et Chantilly 8.00€
Rum soaked biscuit, dried fruits and whipped cream

Chou à la praline rose de Saint Genix 8.00€
Chou bun with praline cream

MENU DES LUMIERES 2019

Menu entrée/plat ou plat/dessert 26.50€

Menu entrée/plat/dessert 33.00€

Crème de potiron, allumette au sésame
Ou

Rillettes de maquereaux au citron, galettes
Croustillantes au blé noir

Parmentier de joues de bœuf à l'estragon, sauce vin rouge
Ou

Filet de bar, polenta aux olives, sauce vierge

Chou à la praline rose de Saint-Genix
Ou

« Comme une tarte Tatin » aux pommes, servie tiède

LES EAUX MINERALES

½ Evian / ½ Badoit		3.20€ / 3.60€	
Evian / Badoit		3.80€ / 4.20€	
Ferrarelle		4.90€	

LES POTS LYONNAIS

		<u>46cl</u>	<u>23cl</u>
Mâcon Villages blanc	2017	13.90€	7.50€
Côtes de Provence rosé	2016	13.50€	7.40€
Beaujolais Villages	2017	12.00€	6.40€
Côtes du Rhône	2017	12.00€	6.40€

LES VINS BLANCS

		<u>75cl</u>	<u>37.5cl</u>
MACONNAIS			
Saint Véran – <i>Domaine la Bâtie</i>	2015	38.00€	22.00€
Pouilly Fuissé – <i>Bois Rosier</i>	2016	48.00€	
Pouilly Fuissé – <i>G. Duboeuf</i>	2016	59.00€	

VALLEE DU RHONE

Côtes du Rhône			
« Les Abeilles » - <i>J-L Colombo</i>	2016	28.00€	
IGP Collines Rhodaniennes Marsanne			
« Vignes d'à côté » - <i>Y. Cuilleron</i>	2018	29.50€	
Vin de France Viognier			
« La Champine » - <i>J.M. Gérin</i>	2017	34.50€	

BOURGOGNE

Bourgogne Alligoté – <i>G. Duboeuf</i>	2016	29.00€	
Rully – <i>Domaine Jacqueson</i>	2018	47.00€	
Rully « La Pucelle » - <i>Dom Jacqueson</i>	2017	60.00€	

ALSACE

Riesling – <i>Beyer</i>	2018	41.00€	
-------------------------	------	--------	--

VAL DE LOIRE

Mucadet sur Lie – <i>Métaireau</i>	2017	32.00€	
Sancerre – <i>Domaine Pellé</i>	2017		29.00€
Sancerre – <i>La Croix au Garde</i>	2017	52.00€	
Menetou Salon – <i>Domaine Pellé</i>	2017	39.00€	21.00€

AUTRES REGIONS

Viognier de l'Ardèche « Or Blanc »	2017	28.00€	
Chignin-Bergeron – <i>Jean Cavaillé</i>	2017	49.50€	
Cerdon du Bugey (pétillant)			
<i>Domaine Renardat</i>	2018	35.00€	
Bugey Montagnieu	2014	31.00€	

LES VINS ROSES

		<u>75cl</u>	
PROVENCE			
Côtes de Gascogne – <i>Dom. Tariquet</i>	2018	24.50€	
Côtes du Rhône – <i>Dom. Verquière</i>	2018	31.00€	
Côtes de Provence – <i>Peyrassol</i>	2018	34.00€	
Côtes de Provence – <i>Ferry-Lacombe</i>	2018	35.00€	
Côtes de Provence – <i>Miraval</i>	2017	39.00€	

LES VINS ROUGES

		<u>75cl</u>	<u>37.5cl</u>
BEAUJOLAIS			
Juliéna – <i>Château des Capitans</i>	2015	34.00€	
Juliéna Prestige	2009	42.00€	
Fleurie – <i>Domaine des 4 vents</i>	2015	29.00€	

Brouilly – <i>Domaine la Perrière</i>	2017	29.00€	
Moulin à Vent – <i>Domaine du Pourpe</i>	2015	34.00€	
Saint Amour – <i>G. Duboeuf</i>	2017	31.00€	
Morgon – <i>J.E Descombes</i>	2015	32.00€	18.00€
Morgon Prestige – <i>J.E Descombes</i>	2009	42.00€	

VALLEE DU RHONE

Côtes du Rhône – <i>G. Duboeuf</i>	2015	23.00€	
Côtes du Rhône – <i>Guigal</i>	2016	29.00€	
	2014		17.00€
Crozes Hermitage – <i>L. Combier</i>	2018	41.00€	
Gigondas – <i>Domaine Piaugier</i>	2014	56.00€	
Saint Joseph « Terre d'Elise »			
<i>Domaine Clairmont</i>	2016	52.00€	
Saint Joseph – <i>Dom J.M Gérin</i>	2017	47.00€	

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot Noir			
<i>Didier Delagrange</i>	2017	39.00€	
Mercurey « Les Vaux »			
<i>Domaine Jacqueson</i>	2017	47.00€	
Chassagne-Montrachet – <i>Lamy-Pillot</i>	2016	88.00€	

BORDEAUX

Château Haut Brana	2015	29.00€	
Château Myon de l'Enclos – <i>Moulis</i>	2012	44.00€	
Château Les Trois Croix – <i>Fronsac</i>	2015	68.00€	
Château Monestier – <i>Bergerac</i>	2015	39.00€	
La Tuque Bel Air – <i>Côtes de Castillon</i>	2014	42.00€	

AUTRES REGIONS

Côteaux d'Aix en Provence			
<i>Château de Revelette</i>	2017	42.00€	
Côteaux d'Aix en Provence			
<i>Château Domaine les Béates</i>	2016	43.00€	
Côteaux du Lyonnais – <i>G. Duboeuf</i>	2015	21.00€	

LES CHAMPAGNES

		<u>75cl</u>	<u>150cl</u>
Duval-Leroy « Brut Réserve »	S.A	59.00€	115.00€
Moët & Chandon « Brut Impérial »	S.A	67.00€	
Veuve Cliquot	S.A	85.00€	
Billecart-Salmon « Brut Réserve »	S.A	88.00€	
Ruinart	S.A	90.00€	

« Une autre carte des vins » est à votre disposition, elle est composée uniquement de vigneron et de propriétaires que nous aimons et que nous vous recommandons.
Merci de la demander à nos responsables