

Toute
L'équipe du Bistrot de Lyon
vous souhaite de bonnes
Fêtes de fin d'année et leurs
Meilleurs vœux
Pour l'année 2020



LES ENTREES

APPETIZERS

Salade Lyonnaise « revisitée »	13.00€
<i>Lard poêlé et déglacé au vinaigre, œuf poché, fondue d'oignons, cake aux oreilles de cochon et croûtons</i>	
<i>Lyonnaise salad : bacon, poached egg, onion chutney, pig ears cake</i>	
Velouté de champignons des bois aux noisettes torréfiées	13.20€
Croûtons aux champignons	
<i>Mushrooms cream soup, hazelnuts, mushrooms croutons</i>	
Terrine de foie gras de canard maison, chutney d'hiver	15.90€
<i>Housemade foie gras terrine, winter fruits chutney</i>	
Six huîtres (creuses spéciales n°2), pochées au Champagne	19.50€
<i>Six Oysters (creuses spéciales n°2), poached in Champagne</i>	
Tartare de saumon	16.50€
<i>Salmon tartar</i>	

LES PLATS

MAIN COURSES

Noix de saint Jacques snackées	28.50€
<i>Fondue d'endives et beurre à l'orange maltaise</i>	
<i>Snacked scallops, chicory with orange butter</i>	
Pavé de cerf poêlé rosé	28.50€
<i>Polenta crémeuse au roquefort et sauce gibier</i>	
<i>Thick slice of deer, polenta with blue cheese</i>	
« Saint Cochon du Bistrot »	22.00€
<i>Travers de porc, andouillette, boudins, pomme purée maison</i>	
<i>« Saint Cochon du Bistrot » : rib, black pudding, tripe sausage, mashed potatoes</i>	
Volaille de Bresse aux morilles, sauce crème	28.50€
<i>Poultry from Bresse with morels, creamy sauce</i>	
Quenelle de brochet moulée à la cuillère sauce écrevisses, riz Basmati	21.80€
<i>Pike dumpling, crayfish butter sauce, Basmati rice</i>	

LES FROMAGES

CHEESES

Cervelle de canut	6.00€
<i>Fromage frais, échalotes, huile d'olive, vinaigre, vin blanc et fines herbes en salade</i>	
<i>Fresh farm cheese seasoned with cream, chives, shallots, olive oil, vinegar</i>	
Saint Marcellin affiné de Renée Richard, une petite salad	7.60€
<i>Saint Marcellin cheese from Renée Richard, small salad</i>	
Fromage blanc de brebis de chez Jean-Marc Léry au miel du fût d'Avenas	6.00€
<i>Sheep cottage cheese with honey</i>	

LES DESSERTS

DESSERTS

Profiteroles maison, chocolat chaud, amandes croustillantes	12€
<i>Pastry dough with vanilla ice cream and hot chocolate sauce, crunchy almonds</i>	
Autour de la praline de Saint Genix : tarte, guimauve, petit pot de crème	12€
<i>« Autour de la praline » : tart, marshmallow, cream</i>	
Bûche de fêtes poire/chocolat	12€
<i>Yule log pear/chocolate</i>	
Crêpes Suzette, classique à l'orange et flambées	12€
<i>Crêpes Suzette</i>	
Mont Blanc aux marrons	12€
<i>Meringue, crème de marrons et brisures de marrons glacés</i>	
<i>Chestnut Mont-Blanc : meringue, chestnut cream, whipped cream</i>	

MENU DES FÊTES
2019



Amuse-bouche du Bistrot
 Crème de potiron, graines de courge

Terrine de foie gras de canard maison
 Chutney d'hiver

ou

Trois huîtres (creuses spéciales n°2) pochées au Champagne
 fondue de poireaux

ou

Tartare de saumon
 A l'aneth et aux agrumes

Pavé de cerf poêlé rosé

Polenta crémeuse au roquefort et sauce gibier

ou

Noix de saint Jacques snackées
 Fondue d'endives et beurre à l'orange maltaise

ou

Volaille de Bresse aux morilles, sauce crème
 Riz pilaf

Royal Bourgogne parfumé aux truffes fraîches

Pain aux noix, petite salade

Bûche de fêtes

Poire / chocolat

ou

Crêpes Suzette

Classique à l'orange et flambées

ou

Mont blanc aux marrons

Meringue, crème de marrons et brisures de marrons glacés

Menu à 70 €

OU

63 €

Sans le fromage



LES EAUX MINERALES

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

LES POTS LYONNAIS

		46cl	23cl
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

		75cl	37.5cl
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 Cavallé</i>	2017	49.50€	
Cerdon du Bugey (pétillant)			
<i>Domaine Renardat</i>	2018	35.00€	
Bugey Montagnieu	2014	31.00€	

LES VINS ROSES

		75cl	
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

		75cl	37.5cl
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€
IGP Collines Rhodaniennes « Confidences »			
Syrah/Viognier – <i>Cave de Clairmont</i>	2017	31.00€	
Crozes Hermitage – <i>L. Combiér</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€	
Mercrey « 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

		75cl	150cl
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
 connaissons et recommandons.
 Merci de la demander à nos responsables