**CUISINE LYONNAISE ET CLASSIQUES D’UN BISTROT**

**(Parfois un peu revues et corrigées)**

**Avec les produits régionaux**

**Entrées**

**Salade Lyonnaise « revisitée » 13.40€**

 Lard poêlé et déglacé au vinaigre, œuf poché, fondue d’oignons, cake aux oreilles de cochon et croûtons

 *Lyonnaise salad : bacon, poached egg, onion chutney, pig ears cake*

**Pâté en croûte maison, ris de veau et foie gras 14.80€**

*Homemade pie, sweetbread and foie gras*

 **Parfait de foie de volaille aux noisettes et amandes, confiture d’oignons rouges, petite salade 11.90€**

*Chicken liver “parfait” with hazelnuts and almonds, red onion jam, small green salad*

**Saucissonaille du Bistrot (Jésus, Rosette, saucisson de Lyon, cervelas, sabodet) 11.90€**

*Lyon’s most popular sausages (Jesus, Rosette, saucisson de Lyon, cervelas, sabodet)*

 **Saumon mariné à l’aneth, crème de Raifort et jeunes pousses d’épinards 13.90€**

*Marinated Salmon with dill, horseradish cream and spinach leaves*

 **Salade Niçoise (thon, salade , tomates, olives noires , radis, artichaut, oeuf , anchois, poivrons) 13.40€**

*Niçoise salad : tuna, salad, tomatoes, black olives, radish, artichoke, egg, anchovies, pepper*

**Plats**

**Quenelle de brochet moulée à la cuillère sauce écrevisses, riz Basmati 22.20€**

*Pike dumpling, crayfish butter sauce, Basmati rice*

 **Filet de sandre poêlé, crémeux de panais, sommités de choux, coulis de carottes au cumin 22.70€**

*Pike perch fillet, parsnip cream, Romanesco cabbage tops, carrot sauce with cumin*

**« Saint Cochon du Bistrot » : travers de porc, andouillette, boudin, pomme purée maison 22.50€**

*« Saint Cochon du Bistrot » : rib, black pudding, tripe sausage, mashed potatoes*

 **Véritable andouillette de chez « Bobosse » à la graine de moutarde, embeurrée de choux 22.50€**

*Traditional andouillette from Bobosse with mustard seed, buttered cabbage*

 **Cuisse de volaille à l’estragon, désossée puis cuîte en bouillon, gratin de macaronis 20.50€**

*Boneless roasted chicken thigh with tarragon, macaroni*

 **Entrecôte de bœuf Charolais, gratin dauphinois, haricots verts et sauce vigneronne 28.50€**

*Beef rib steack , potatoes gratin and green beens, red wine sauce*

 **Tartare de bœuf Charolais, pommes de terre grenailles sautées et petite salade 19.50€**

*Charolais beef tartar, fried potatoes and salad*

 **Assiette végétarienne du moment selon arrivage (5/6 légumes de saison) 15.50€**

*Vegetarian plate of the moment*

 **CUISINE LYONNAISE ET CLASSIQUES D’UN BISTROT**

**(Parfois un peu revues et corrigées)**

**Avec les produits régionaux**

**Fromages**

**Duo lyonnais : Saint Marcellin et cervelle de canut 7.80€**

*Assortment of regional cheeses*

 **Cervelle de canut : fromage frais, échalotes, huile d’olive, vinaigre, vin blanc et fines herbes en salade 6.30€**

*Fresh farm cheese seasoned with cream, chives, shallots, olive oil, vinegar*

**Saint Marcellin affiné de Renée Richard, une petite salade 7.90€**

*Saint Marcellin cheese from Renée Richard, small salad*

**Fromage blanc de brebis de chez Jean-Marc Léry au miel du fût d’Avenas 6.30€**

*Sheep cottage cheese with honey*

 **Desserts**

 **GNAFRON : génoise et fruits confits, imbibé au Rhum et chantilly 8.40€**

 *Rum soaked biscuit, dried fruits and whipped cream*

 **Profiteroles maison (glace vanille, chou maison, sauce chocolat) 8.40€**

 *Bistrot profiteroles (vanilla ice cream, house cabbage, chocolate sauce)*

 **Forêt noire du Bistrot à la « confiture de vieux garçon » 8.40€**

*Black Forest Bistrot, « old boy  jam »*

 **Tartelette à la praline rose de Saint-Genix, guimauve et chantilly 8.40€**

 *Pink praline tartlet, marshmallow and whipped cream*

 **Millefeuille praliné et poire 8.40€**

 *Praline and pear millefeuille*

 **Crème brûlée à la vanille Bourbon 8.40€**

*Bourbon vanilla creme brulee*

 **Panaché de glaces et sorbets du moment 8.40€**

 *Assortments of ice cream and sorbets*

 **Café gourmet et ses 4 petites pâtisseries maison 9.30€**

**MENU ENFANT jusqu’à 10 ans 12.50€**

*Children’s menu* Consulter votre serveur

Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé à la réception. Nos viandes bovines sont d’origine française.

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets - Les TVA à 10% sur les solides et 20% sur les liquides sont incluses