

CUISINE LYONNAISE ET CLASSIQUES D'UN BISTROT

(Parfois un peu revues et corrigées)

Avec les produits régionaux

Entrées

Salade Lyonnaise « revisitée »	13.90€
Lard poêlé et déglacé au vinaigre, œuf poché, fondue d'oignons, cake aux oreilles de cochon et croûtons <i>Lyonnaise salad : bacon, poached egg, onion chutney, pig ears cake</i>	
Pâté en croûte maison, ris de veau et foie gras, salade	14.80€
<i>Homemade pate croute, sweetbread and foie gras, salad</i>	
Saucissonnaille du Bistrot	11.50€
<i>Jésus, Rosette, Saucisson de Lyon, Cervelas, Sabodet (saucisson cuit, fait avec la tête de cochon) Lyon's most popular sausages : Jésus, Rosette, Saucisson de Lyon, Sabodet)</i>	
Œuf poché sur lit de ratatouille froide maison, pistou de basilic frais	13.40€
<i>Poched egg on homemade ratatouille, fresh basil pistou</i>	
Salade Végétarienne (salade verte, carottes râpées, fenouil cru, concombre, maïs et tomate)	12.40€
<i>Vegetarian salad (carrots, fennel, green salad, mais, tomatoes and concomber)</i>	

Plats

Quenelle de brochet moulée à la cuillère sauce Nantua, riz Basmati	22.20€
<i>Pike dumpling, crayfish butter sauce, Basmati rice</i>	
« Saint Cochon du Bistrot » : travers de porc, andouillette, boudin, pomme purée maison	22.50€
<i>« Saint Cochon du Bistrot » : rib, black pudding, tripe sausage, mashed potatoes</i>	
Quasi de veau rôti en basse température, printanière de légumes frais, jus corsé à la sauge	24.50€
<i>Almost roasted veal at low temperature, mashed potatoes, ratatouille, full-bodied sage juice</i>	
Entrecôte de bœuf Charolais, haricots verts et carottes fanes, sauce beaujolaise	28.50€
<i>Charolais beef entrecote, candied baby potatoes, season vegetable's, wine sauce</i>	
Tartare de bœuf du Charolais, pommes grenailles confites et petite salade	19.50€
<i>Charolais beef tartar, fried potatoes and salad</i>	
Filet de bar rôti à l'huile d'olive, risotto crémeux	24.00€
<i>Roasted fillet's Seabass on olive oil, creamy risotto</i>	
Assiette végétarienne selon arrivage (5 à 6 légumes frais)	15.50€
<i>Vegetarian plate of the moment (5 or 6 fresh vegetables)</i>	

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€
<i>Assortment of regional cheeses</i>	
Cervelle de canut : fromage frais, échalotes, huile d'olive, vinaigre, vin blanc et fines herbes en salade	6.30€
<i>Fresh farm cheese seasoned with cream, chives, shallots, olive oil, vinegar</i>	
Saint Marcellin affiné de Renée Richard, une petite salade	7.90€
<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	6.30€
<i>Sheep cottage cheese with honey</i>	

Desserts

Gnafron : génoise et fruits confits imbibé au rhum et Chantilly	8.40€
<i>Rum soaked biscuit, dried fruits and whipped cream</i>	
Mousse au chocolat à la façon Bistrot de Lyon sans oeufs, langues de chat	8.40€
<i>Bistrot de Lyon chocolate mousse, homemade cat tongues</i>	
Tartelette aux fraises, coulis de fruits rouges, chantilly	8.40€
<i>Strawberry tartlet, homemade coulis and whipped cream</i>	
Petit chou chantilly au zestes de citron	8.40€
<i>Small cabbage whipped cream with lemon zest</i>	
Panaché de glaces et sorbets du moment	8.40€
<i>Sorbets and ice creams of the moment</i>	
Café gourmet et ses 4 pâtisseries faites maison	9.30€

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans

Children's menu

12.50€

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