

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>	
Saucissonaille du Bistrot	11.80€
<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>	
Carpaccio de tomates fraîches à l'huile de basilic, Burrata des Pouilles, vinaigrette balsamique	13.90€
<i>Fresh tomato carpaccio in basil oil, Apulian Burrata, balsamic vinaigrette</i>	
Tartare de saumon Bömlo au citron vert, gingembre, échalotes, herbes fraîches et huile d'olive	14.70€
<i>Bömlo salmon tartare with lime, ginger, shallots, fresh herbs and olive oil</i>	
Pressé de fromage de chèvre frais et coeur d'artichaut, cerneaux de noix et vinaigrette, salade verte	13.60€
<i>Pressed fresh goat cheese and artichoke heart, walnut kernels and vinaigrette</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 blanc de Camargue IGP	22.80€
<i>Pike dumpling, crayfish butter sauce, Camargue IGP rice</i>	
« Saint Cochon du Bistrot » : travers de porc, andouillette, boudin, pomme purée maison	22.90€
<i>« Saint Cochon du Bistrot » : rib, black pudding, tripe sausage, mashed potatoes</i>	
Andouillette de chez « Bobosse » à la graine de moutarde, purée de pois cassés	24.50€
<i>Andouillette's Bobosse with mustard, mashed split peas</i>	
Suprême de volaille à la crème de chorizo, riz complet de Camargue IGP aux petits légumes	21.00€
<i>Chicken supreme with chorizo cream, Camargue IGP brown rice with vegetables</i>	
Bavette de bœuf Charolais à l'échalote, poêlée de légumes d'été	22.50€
<i>Charolais beef flank steak with shallots, vegetables</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 daurade, barigoule d'artichauts poivrade et fenouil, beurre monté	24.00€
<i>Sea bream fillet, artichoke barigoule and fennel, whipped butter</i>	
Assiette végétarienne selon arrivage (5 à 6 légumes frais)	15.80€
<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 faisselle au miel du fût d'Avenas	6.50€
<i>Sheep cottage cheese with honey</i>	

Desserts

Gnafron : génoise et fruits confits imbibé au rhum et Chantilly	8.50€
<i>Rum soaked biscuit, dried fruits and whipped cream</i>	
Mousse au chocolat à la façon Bistrot de Lyon sans oeufs, langues de chat	8.50€
<i>Bistrot de Lyon chocolate mousse, homemade cat tongues</i>	
Profiteroles maison au chocolat chaud et chantilly	8.50€
<i>Housemade profiterole with hot chocolate and whipped cream</i>	
Crème brûlée à la praline rose de Saint-Genix	8.50€
<i>Crème brulée with pink praline from Saint-Genix</i>	
Pêche fraîche Melba (pêche, crème glacée vanille, gelée de groseille, chantilly)	8.50€
<i>Fresh peach melba (peach, vanilla ice cream, redcurrant jelly and whipped cream)</i>	
Panaché de glaces et sorbets du moment	8.50€
<i>Sorbets and ice creams of the moment</i>	
Café gourmet et ses 4 pâtisseries faites maison	9.60€

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