

CUISINE LYONNAISE ET CLASSIQUES D'UN BISTROT

(Parfois un peu revues et corrigées)

Avec les produits régionaux

Entrées

Salade Lyonnaise « revisitée »	14.20€
<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>	
Pâté en croûte maison, ris de veau et foie gras, salade	15.00€
<i>Homemade pate croute, sweetbread and foie gras, salad</i>	
Saucissonaille du Bistrot	12.00€
<i>Jésus, Rosette, Saucisson de Lyon, Cervelas, Sabodet (saucisson cuit, fait avec la tête de cochon)</i> <i>Lyon's most popular sausages : Jésus, Rosette, Saucisson de Lyon, Sabodet</i>	
Œuf mollet de plein air en meurette, lardons, croûtons, champignons, sauce vin rouge	12.50€
<i>« Open air » soft-boiled egg in meurette, bacon, croutons, mushrooms, red wine sauce</i>	
Salade de pommes de terre et harengs fumés servie tiède, salade verte	11.50€
<i>Potato and smoked herring salad served lukewarm, green salad</i>	
Flan tiède de courge "Butternut", crème de ciboulette	11.80€
<i>Warm Butternut squash flan, chive cream</i>	
Fricassée de champignons des bois du moment, chorizo, chips et crème d'ail	15.00€
<i>Fricassee of seasonal wild mushrooms, chorizo, crisps and garlic cream</i>	
Salade Végétarienne (5 à 6 légumes frais en salade selon le marché)	12.80€
<i>Vegetarian salad (5 or 6 fresh vegetables in salad)</i>	

Plats

Quenelle de brochet moulée à la cuillère sauce Nantua, riz blanc de Camargue IGP	23.80€
<i>Pike dumpling, crayfish butter sauce, Camargue IGP rice</i>	
« Saint Cochon du Bistrot » : travers de porc, andouillette, boudin, pomme purée maison	23.50€
<i>« Saint Cochon du Bistrot » : rib, black pudding, tripe sausage, mashed potatoes</i>	
Chicago pistaché (saucisson cuit lyonnais) pommes de terre sautées, échalotes confites à la beaujolaise	20.70€
<i>Cooked lyonnais sausage, sautéed potatoes, shallots confit Beaujolaise</i>	
Andouillette de chez « Bobosse » à la graine de moutarde, embeurrée de choux	24.60€
<i>Andouillette's Bobosse with mustard, buttered cabbage</i>	
Suprême de volaille fermière aux cèpes, gratin de macaronis	22.50€
<i>Farm Chicken supreme with porcini mushrooms, macaroni gratin</i>	
Entrecôte de chez Trolliet pour 2 personnes (450/500g) au poivre ou sauce marchand de vin, 2 garnitures de saison	59.00€
<i>Entrecote from « Trolliet » for 2 people (450/500g) with pepper or wine merchant sauce, 2 seasonal garnishes</i>	
Tartare de bœuf du Charolais, pommes grenailles confites et petite salade	19.70€
<i>Charolais beef tartar, fried potatoes and salad</i>	
Filet de sandre à l'oseille, crémeux de panais	24.50€
<i>Pike perch fillet with sorrel, creamy parsnip</i>	
Assiette végétarienne selon arrivage (5 à 6 légumes frais)	16.00€
<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 <i>Assortment of regional cheeses</i>	7.90€
Cervelle de canut : fromage frais, échalotes, huile d'olive, vinaigre, vin blanc et fines herbes en salade <i>Fresh farm cheese seasoned with cream, chives, shallots, olive oil, vinegar</i>	6.50€
½ Saint Marcellin affiné de Renée Richard, une petite salade <i>Saint Marcellin cheese from Renée Richard, small salad</i>	7.50€
Fromage blanc de Brebis de chez Jean-Marc Lery au miel du fût d'Avenas <i>Sheep cottage cheese with honey</i>	6.50€

Desserts

Gnafron : génoise et fruits confits imbibés au Rhum et chantilly <i>Rum soaked biscuit, dried fruits and whipped cream</i>	8.70€
Mousse au chocolat à la façon Bistrot de Lyon sans oeufs, langues de chat <i>Bistrot de Lyon chocolate mousse, homemade cat tongues</i>	8.70€
Profiteroles maison au chocolat chaud, glace vanille et chantilly <i>Housemade profiterole with hot chocolate and whipped cream</i>	8.70€
Crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Creme brulee with Vanilla from Madagascar</i>	8.70€
Kouign Amann lyonnais de la Belle Cordière aux pommes et pralines roses <i>Butter cake with apples and pink praline</i>	8.70€
Tartelette citron, meringuée, maison <i>Homemade lemon meringue tartlet</i>	8.70€
Panaché de glaces et sorbets de chez Barbarac, servi dans sa coupelle d'amande 3 boules au choix (vanille, chocolat, caramel au beurre salé, noisette IGP du Piémont, marrons glacés, citron) <i>Sorbets and ice creams from Barbarac</i>	8.70€
Café gourmet et ses 4 pâtisseries faites maison	9.60€

MENU ENFANT jusqu'à 10 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