

LE BISTROT DE LYON

DEPUIS 1974

Fêtes des Lumières 2021

Du Mercredi 8 Décembre au Samedi 11 Décembre

Menu entrée/plat ou plat/dessert 28€

Menu entrée/plat/dessert 35€

Gâteau de foies de volailles, coulis de tomate, olives vertes et champignons

Ou

Soupe à l'oignon, toast de pain de campagne gratiné à l'Emmental

Echine de cochon façon « Grand-mère », crème d'ail confit, polenta aux oignons

Ou

Filet de bar rôti, riz complet de Camargue, beurre Badiane

Tarte aux pralines roses de Saint-Genix, chantilly maison

Ou

Poire pochée au vin rouge et son pain d'épices

ENTREES

Soupe à l'oignon, toast de pain de campagne gratiné à l'Emmental	12.50€
Gâteau de foies de volailles, coulis de tomate, olives vertes et champignons	13€
Mousseline de lieu à l'aneth et poireaux, bouquet de salade	13€
Terrine de chèvre frais et artichauts, sauce vinaigrette	13.50€
Pâté en croûte maison, ris de veau et foie gras	15€

PLATS

Chicago de Lyon, échalotes confites au vin rouge, purée maison	20€
Suprême de volaille fermière au vinaigre, gratin de macaronis	23€
Filet de bar rôti, riz complet de Camargue, beurre Badiane	22.50€
Echine de cochon façon « Grand-mère », crème d'ail confit, polenta aux oignons	20€
Paleron de bœuf charolais longuement braisé, jus corsé et carottes fondantes	22€

DESSERTS

Duo lyonnais : 1/2 Saint Marcellin et cervelle de canut	7.90€
Mousse au chocolat noir du Bistrot (sans œuf), langue de chat	8.90€
Tarte à la praline rose de Saint-Genix, chantilly maison	8.90€
Gnafron : génoise et fruits confits imbibés au Rhum	8.90€
Poire pochée au vin rouge et son pain d'épices maison	8.90€