

CARTE DES FETES DE FIN D'ANNEE DU BISTROT DE LYON

2021

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>	
Velouté de Butternut, brisures de marrons et lard, pain aux graines de courges	14.00€
<i>Butternut veloute, broken chestnut and bacon, squash seeds bread</i>	
Truite d'Ardèche en gravelax, crème de raifort et huile d'aneth	15.00€
<i>Ardeche trout's in gravelax, horseradish cream and dill oil</i>	
Terrine de foie gras de canard maison, chutney d'hiver	16.50€
<i>Housemade foie gras terrine, winter fruits chutney</i>	
Six huîtres creuses Spéciales N°2, pochées et gratinées au Champagne	21.00€
<i>Six Oysters creuses Special N°2, poached and gratined in Champagne</i>	
Six huîtres creuses Spéciales N°2 natures	19.00€
<i>Six oysters creuses Special N°2 served wild</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>	
Filet de bœuf de la maison Trolliet aux morilles, gratin dauphinois	39.00€
<i>Beef fillet « Trolliet » house with morels, potatoes gratin</i>	
Volaille de Bresse au vin jaune, crêpes Parmentier	36.00€
<i>Chicken Bresse in yellow wine, Parmentier pancake</i>	
Coquille Saint-Jacques en coque de noisette, risotto et beurre noisette	35.00€
<i>Scallops in a hazelnut shell, risotto and hazelnut butter</i>	
Lièvre frais à la Royale, pâtes fraîches	40.00€
<i>Fresh hare in « à la Royale », fresh pasta</i>	

CARTE DES FETES DE FIN D'ANNEE DU BISTROT DE LYON

2021

Fromages

Cervelle de canut : fromage frais, échalotes, huile d'olive, vinaigre, vin blanc et fines herbes en salade 6.50€
Fresh farm cheese seasoned with cream, chives, shallots, olive oil, vinegar

Saint Marcellin affiné de Renée Richard, une petite salade 7.50€
Saint Marcellin cheese from Renée Richard, small salad

Fromage blanc faisselle au miel du fût d'Avenas 6.50€
Sheep cottage cheese with honey

Desserts

Profiteroles maison au chocolat chaud et chantilly 10€
Housemade profiteroles with hot chocolate and whipped cream

Autour de la praline de Saint-Genix : tarte, guimauve, pot de crème 10€
« Around the Saint-genix praline » : tart, marshmallow, cream

Bûches de Fêtes poire/chocolat confectionnée par nos soins 10€
Housemade yule log pear/chocolate

Crêpes Suzette au mélange Grand-Marnier 10€
Suzette pancake in Grand-Marnier

Mont-Blanc aux marrons : meringue, crème de marrons et brisures de marrons glacés 10€
Chestnut Mont-Blanc : meringue, chestnut cream, whipped cream

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