**CARTE DES FETES DE FIN D’ANNEE DU BISTROT DE LYON**

 **2021**

**Entrées**

**Salade Lyonnaise « revisitée » 14.20€**

Lard poêlé et déglacé au vinaigre, œuf poché, fondue d’oignons, cake aux oreilles de cochon et croûtons

*Lyonnaise salad : bacon, poached egg, onion chutney, pig ears cake*

**Velouté de Butternut, brisures de marrons et lard, pain aux graines de courges 14.00€**

*Butternut veloute, broken chestnut and bacon, squash seeds bread*

 **Truite d’Ardèche en gravelax, crème de raifort et huile d’aneth 15.00€**

*Ardeche trout’s in gravelax, horseradish cream and dill oil*

 **Terrine de foie gras de canard maison, chutney d’hiver 16.50€**

 *Housemade foie gras terrine, winter fruits chutney*

**Six huîtres creuses Spéciales N°2, pochées et gratinées au Champagne 21.00€**

 *Six Oysters creuses Special N°2, poached and gratined in Champagne*

 **Six huîtres creuses Spéciales N°2 natures 19.00€**

 *Six oysters creuses Special N°2 served wild*

**Plats**

**Quenelle de brochet moulée à la cuillère sauce Nantua, riz blanc de Camargue IGP 23.80€**

*Pike dumpling, crayfish butter sauce, Camargue IGP rice*

**« Saint Cochon du Bistrot » : travers de porc, andouillette, boudin, pomme purée maison 23.50€**

*« Saint Cochon du Bistrot » : rib, black pudding, tripe sausage, mashed potatoes*

**Filet de bœuf de la maison Trolliet aux morilles, gratin dauphinois 39.00€**

*Beef fillet « Trolliet » house with morels, potatoes gratin*

**Volaille de Bresse au vin jaune, crêpes Parmentier 36.00€**

*Chicken Bresse in yellow wine, Parmentier pancake*

**Coquille Saint-Jacques en coque de noisette, risotto et beurre noisette 35.00€**

*Scallops in a hazelnut shell, risotto and hazelnut butter*

**Lièvre frais à la Royale, pâtes fraîches 40.00€**

*Fresh hare in « à la Royale », fresh pasta*

 **CARTE DES FETES DE FIN D’ANNEE DU BISTROT DE LYON**

**2021 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 chocoalate 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