

**CUISINE LYONNAISE, CUISINE DE TERROIR**  
(Parfois un peu revues et corrigées, avec les produits régionaux)

**Entrées**

- Salade Lyonnaise « revisitée »** 14.60€  
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*
- Pâté en croûte « maison » au ris de veau et foie gras, salade** 15.50€  
*Homemade pate croute, sweetbread and foie gras, salad*
- Saucissonnaille du Bistrot** 11.00€  
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*
- Parfait de foies de volailles, confiture d'oignons rouges à la Beaujolaise, salade verte** 13.40€  
*Poultry liver cake, Beaujolais red onion jam, green salad*

**Plats**

- Quenelle de brochet moulée à la cuillère sauce écrevisses, riz de Camargue** 23.90€  
*Pike dumpling, crayfish butter sauce, Camargue rice*
- « Saint Cochon du Bistrot » : travers de porc, andouillette, boudins, pomme purée maison** 23.90€  
*« Saint Cochon du Bistrot » : rib, black pudding, tripe sausage, mashed potatoes*
- Andouillette de chez « Bobosse » à la graine de moutarde, embeurrée de choux** 24.90€  
*Andouillette's « Bobosse » with mustard, buttered cabbage*
- Foie de veau déglacé au vinaigre de vin, gratin dauphinois** 23.90€  
*Veal liver deglazed with wine vinegar, potatoes gratin*
- Filet de Sandre à la beaujolaise, lentilles vertes du Puy** 24.50€  
*Pike-perch fillet in red wine sauce, green lentils from « du Puy »*

**Fromages et desserts**

- Duo lyonnais : Saint Marcellin et cervelle de canut** 8.00€  
*Assortment of regional cheeses*
- Cervelle de canut : fromage frais, échalotes, huile d'olive, vinaigre, vin blanc et fines herbes en salade** 6.60€  
*Fresh farm cheese seasoned with cream, chives, shallots, olive oil, vinegar*
- ½ Saint Marcellin affiné de Renée Richard, une petite salade** 6.60€  
*½ Saint Marcellin cheese from Renée Richard, small salad*
- Fromage blanc de brebis de chez Jean-Marc Léry au miel du fût d'Avenas** 6.60€  
*Sheep cottage cheese with honey*
- 
- Gnafron : génoise et fruits confits imbibés au rhum et Chantilly** 8.90€  
*Rum soaked biscuit, dried fruits and whipped cream*
- Kouign Amann lyonnais de la Belle Cordière** 8.90€  
*Butter cake with apple and pink praline*
- Crème brûlée à la praline rose de Saint-Genix** 8.90€  
*Crème brulée with pink praline from « Saint-Genix »*

**MENU ENFANT jusqu'à 10 ans**

*Children's menu*

**12.50€**

Consulter votre serveur

# LES CLASSIQUES D'UN BISTROT, D'UNE BRASSERIE

( En fonction des saisons )

## Entrées

<b>Crème Vichyssoise glacée, brunoise de légumes croquants et son pain aux gratons</b> <i>Chilled leek and potato cream, crunchy vegetables and « graton » bread</i>	<b>12.30€</b>
<b>Pressé de fromage de chèvre frais et artichaut aux noix, vinaigrette</b> <i>Pressed fresh goat cheese and artichoke with walnuts, vinaigrette sauce</i>	<b>12.80€</b>
<b>Rillettes de saumon « Bömlö » à l'aneth et citron vert, salade verte</b> <i>« Bömlö » salmon rillettes with dill and lime, green salad</i>	<b>13.40€</b>
<b>Salade végétarienne : 5 à 6 légumes frais selon le marché</b> <i>Vegetarian salad : 5 or 6 fresh vegetables in salad</i>	<b>13.20€</b>

## Plats

<b>Suprême de volaille fermière à l'estragon, riz complet de Camargue</b> <i>Free-range poultry supreme with tarragon, Camargue brown rice</i>	<b>23.80€</b>
<b>Tartare de bœuf du Charolais, pommes grenailles sautées et petite salade</b> <i>Steak tartar, sauteed potatoes and green salad</i>	<b>20.00€</b>
<b>Entrecôte maison Trolliet pour 2 pers. (450/500g) au poivre ou marchand de vin, 2 garnitures</b> <i>Entrecote from Trolliet for 2 people (450/500g) with pepper or wine merchant sauce, 2 garnishes</i>	<b>64.00€</b>
<b>Filet de Daurade royale rôti, risotto aux pointes d'asperges, beurre à la graine de fenouil</b> <i>Roasted sea bream fillet, risotto with asparagus tips, fennel seed butter</i>	<b>24.20€</b>
<b>Assiette végétarienne : composition de légumes du moment</b> <i>Vegetarian daily special : composition of winter vegetable</i>	<b>16.50€</b>

## Desserts

<b>Profiteroles maison, chocolat chaud servi à discrétion à table, amandes croustillantes</b> <i>Homemade pastry dough with vanilla ice cream and hot chocolate sauce, crunchy almonds</i>	<b>8.90€</b>
<b>Tartelette maison à la poire infusée à la réglisse et chocolat noir</b> <i>Homemade pear tartlet infused with liquorice and dark chocolate</i>	<b>8.90€</b>
<b>Ananas rôti au miel, jus au rhum et biscuit moelleux</b> <i>Roasted pineapple with honey, rum juice and soft biscuit</i>	<b>8.90€</b>
<b>Soupe de fraises, chantilly mascarpone à la graine de vanille, palais breton</b> <i>Strawberry soup, mascarpone whipped cream with vanilla seeds, breton palate</i>	<b>8.90€</b>
<b>Panaché de glaces ou sorbets de chez Barbarac, servi dans sa coupelle d'amandes maison</b> <b>3 boules au choix (vanille, chocolat, Amarena glacée, nougatine glacée, framboise, citron)</b>	<b>8.90€</b>
<b>Café gourmet et ses 4 pâtisseries maison</b> <i>Coffee « Gourmet »</i>	<b>9.90€</b>

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