

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

Entrées

Salade Lyonnaise « revisitée »	14.90€
<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 » au ris de veau et foie gras, salade	15.80€
<i>Homemade pate croute, sweetbread and foie gras, salad</i>	
Saucissonnaille du Bistrot	12.70€
<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 de « plein air » poché en meurette, lardons, croûtons, champignons, sauce vin rouge	13.70€
<i>Free-range poached egg in meurette, bacon, croutons, mushrooms, red wine sauce</i>	

Plats

Quenelle de brochet moulée à la cuillère sauce écrevisses, riz IGP de Camargue	23.90€
<i>Pike dumpling, crayfish butter sauce, IGP Camargue rice</i>	
« Saint Cochon du Bistrot » : travers de porc, andouillette, boudin, pomme purée maison	23.90€
<i>« Saint Cochon du Bistrot » : rib, black pudding, tripe sausage, mashed potatoes</i>	
Chicago pistaché (saucisson cuit), lentilles vertes du Puy, échalotes confites à la Beaujolaise	22.30€
<i>Chicago pistachio (cooked sausage), green lentils from du Puy, Beaujolais confit shallots</i>	
Tête de veau (origine France) sauce ravigote et ses légumes au bouillon	22.50€
<i>Calf's head (origin France) with « ravigote » sauce and vegetables in broth</i>	
Saumon de fontaine poêlé (Isère) à l'oseille, fondue de poireaux	25.00€
<i>Pan-fried fountain salmon (from Isere) with sorrel, leek fondue</i>	

Fromages et desserts

Duo lyonnais : Saint Marcellin et cervelle de canut	8.20€
<i>Assortment of regional cheeses</i>	
Cervelle de canut : fromage frais, échalotes, huile d'olive, vinaigre, vin blanc et fines herbes en salade	6.80€
<i>Fresh farm cheese seasoned with cream, chives, shallots, olive oil, vinegar</i>	
½ Saint Marcellin affiné de Renée Richard, une petite salade	6.80€
<i>½ Saint Marcellin cheese from Renée Richard, small salad</i>	
Fromage blanc de brebis du Berger de la Dombes au miel du fût d'Avenas	6.80€
<i>Sheep cottage cheese with honey</i>	
<hr/>	
Gnafron : génoise et fruits confits imbibés au rhum et Chantilly	8.90€
<i>Rum soaked biscuit, dried fruits and whipped cream</i>	
Kouign Amann lyonnais de la Belle Cordière	8.90€
<i>Butter cake with apple and pink praline</i>	
Crème brûlée à la verveine fraîche et son sacristain maison	8.90€
<i>Crepe brulee with fresh verbena</i>	

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

Fricassée de champignons des bois, œuf de « plein air » mollet, chorizo et crème d'ail <i>Fricassee of wild mushrooms, free-range soft-boiled egg, chorizo and garlic cream</i>	15.50€
Flan de courge « Butternut » servi tiède, graines torréfiées et crème de ciboulette <i>« Butternut » squash custard served warm with roasted seeds and chive cream</i>	12.50€
Parfait de foie de volaille, confiture d'oignons rouges à la Beaujolaise <i>Chicken liver paté, red onions jam Beaujolais style</i>	13.50€
Tartelette maison aux épinards, fromage de chèvre frais, jeunes pousses à l'huile de noix <i>Homemade spinach tartlet with fresh goat cheese and young shoots in walnut oil</i>	14.00€
Salade végétarienne : 5 à 6 légumes frais selon le marché <i>Vegetarian salad : 5 or 6 fresh vegetables in salad</i>	13.50€

Plats

Giglette de poulet fermier aux cèpes, gratin de macaronis à la lyonnaise <i>Free-range chicken in « giglette » with porcini mushrooms, Lyon's style macaroni gratin</i>	24.50€
Tartare de bœuf du Charolais, pommes grenailles sautées et petite salade <i>Steak tartar, sauteed potatoes and green salad</i>	20.00€
Pied de porc désossé, farci et cuit en crépinette, embeurrée de choux, carottes, jus de cochon <i>Boned pig's trotters cooked in « crepinette », cabbage stuffing, candied carrots, pig juice</i>	24.00€
Filet de bar rôti, risotto Arborio, crème de potiron <i>Roasted sea bass fillet, risotto Arborio, pumpkin cream</i>	24.50€
Assiette végétarienne : composition de 5 à 6 légumes du moment <i>Vegetarian daily special : composition of winter vegetable</i>	16.80€

Desserts

Pruneaux et poire pochés au vin rouge et aux épices, madeleine aux écorces d'agrumes <i>Prunes and pear in wine with spices, madeleine with citrus peel</i>	8.90€
Tartelette façon crumble au praliné de noix, coulis café et chantilly maison <i>Homemade crumble tartlet with walnut praline, coffee coulis and whipped cream</i>	8.90€
Profiteroles maison, sauce chocolat servie à discrétion, glace vanille et chantilly <i>Homemade profiteroles, chocolate sauce served at the table, vanilla ice cream and whipped cream</i>	8.90€
Mousse au chocolat sans œufs, poire rôtie et tuile craquante <i>Chocolate mouss without eggs, roasted pear and crunchy tuile</i>	8.90€
Panaché de glaces ou sorbets de chez Barbarac, servi dans sa coupelle d'amandes maison 3 boules au choix (vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, noisette du Piémont, citron, cassis)	8.90€
Café gourmet et ses 4 pâtisseries maison <i>Coffee « Gourmet »</i>	9.90€

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