

LE BISTROT DE LYON

DEPUIS 1974

Fêtes des Lumières 2022

Du jeudi 8 Décembre au Dimanche 11 Décembre

Menu entrée/plat ou plat/dessert **31€**

Menu entrée/plat/dessert **38€**

Gâteau de foies de volailles et sa petite quenelle, coulis de tomates, 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 aux petits légumes, beurre blanc

Tarte aux pralines roses de Saint-Genix, chantilly maison

Ou

Poire pochée au vin rouge et son pain d'épices

Entrées

Soupe à l'oignon, toast de pain de campagne gratiné à l'Emmental 14.50€

Gâteau de foies de volailles et quenelle, coulis de tomates, olives, champignons 15€

Hareng pommes à l'huile, bouquet de salade 13€

Terrine de chèvre frais et artichauts, sauce vinaigrette 13.50€

Pâté en croûte maison, ris de veau et foie gras 15.80€

Plats

Chicago de Lyon, échalotes confites au vin rouge, purée maison 22.30€

Suprême de volaille fermière au vinaigre, gratin de macaronis 22.50€

Filet de Bar rôti, riz de Camargue, beurre blanc 24.50€

Echine de cochon façon « Grand-Mère », crème d'ail, polenta aux légumes 22.50€

Plat de côte de bœuf en pot-au-feu, légumes au bouillon 24.50€

Desserts

Duo lyonnais : 1/2 Saint-Marcellin et cervelle de canut 8.50€

Mousse au chocolat noir du Bistrot (sans œuf), langue de chat maison 8.90€

Tarte aux pralines roses de Saint-Genix, chantilly maison 8.90€

Gnafron : génoise et fruits confits imbibés de rhum 8.90€

Poire pochée au vin rouge et son pain d'épices maison 8.90€