**CUISINE LYONNAISE ET CLASSIQUES D’UN BISTROT**

**(Parfois un peu revues et corrigées)**

**Avec les produits régionaux**

**Entrées**

**Salade Lyonnaise « revisitée » 13.40€**

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, ris de veau et foie gras 14.80€**

*Homemade pie, sweetbread and foie gras*

**Gaspacho de courgettes à la menthe, dés de poivrons rouges et croûtons 13.80€**

*Zucchini gazpacho with mint, diced red peppers and croutons*

 **Salade Niçoise (thon, salade , tomates, olives noires , radis, artichaut, oeuf , anchois, poivrons) 13.40€**

*Niçoise salad : tuna, salad, tomatoes, black olives, radish, artichoke, egg, anchovies, pepper*

**Maquereau confit aux écorces d’agrumes, pickles de légumes 14.00€**

*Confit mackerel with citrus peel, vegetables pickles*

 **Tartare de tomates, Burrata, jeune salade à l’huile d’olive 13.80€**

*Tomatoes tartar, Burrata, Salad on olive oil*

**Plats**

**Quenelle de brochet moulée à la cuillère sauce écrevisses, riz Basmati 22.20€**

*Pike dumpling, crayfish butter sauce, Basmati rice*

**« Saint Cochon du Bistrot » : travers de porc, andouillette, boudin, pomme purée maison 22.50€**

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

 **Assiette végétarienne du moment selon arrivage (5/6 légumes de saison) 15.50€**

*Vegetarian plate of the moment*

**Ballottine de filet de volaille au basilic, pomme purée et tian de légumes 20.50€**

*Poultry fillet ballotine with basil, mashed potatoes and vegetables tian*

**Entrecôte de bœuf Charolais, pommes de terre sautées, haricots verts et sauce vigneronne 28.50€**

*Beef rib steack , potatoes gratin and green beens, red wine sauce*

 **Filet de daurade, barigoule d’artichaut poivrade et fenouil 21.50€**

*Sea bream fillet, pepper artichoke barigoule and fennel*

 **Tartare de bœuf Charolais, pommes de terre sautées et petite salade 19.50€**

*Charolais beef tartar, fried potatoes and salad*

 **Carpaccio de saumon au pesto de roquette, salade, ratatouille froide 21.50€**

*Salmon carpaccio with arugula pesto, salad, cold ratatouille*

 **CUISINE LYONNAISE ET CLASSIQUES D’UN BISTROT**

**(Parfois un peu revues et corrigées)**

**Avec les produits régionaux**

**Fromages**

**Duo lyonnais : Saint Marcellin et cervelle de canut 7.80€**

*Assortment of regional cheeses*

 **Cervelle de canut : fromage frais, échalotes, huile d’olive, vinaigre, vin blanc et fines herbes en salade 6.30€**

*Fresh farm cheese seasoned with cream, chives, shallots, olive oil, vinegar*

**Saint Marcellin affiné de Renée Richard, une petite salade 7.90€**

*Saint Marcellin cheese from Renée Richard, small salad*

**Fromage blanc de brebis de chez Jean-Marc Léry au miel du fût d’Avenas 6.30€**

*Sheep cottage cheese with honey*

**Desserts**

 **GNAFRON : génoise et fruits confits, imbibé au Rhum et chantilly 8.40€**

 *Rum soaked biscuit, dried fruits and whipped cream*

 **Tartelette chocolat/framboise 8.40€**

*Chocolate and raspberry tart*

 **Pêche Melba (pêche fraîche pochée, crème glacée vanille, gelée de groseille, chantilly) 8.40€**

*Melba peach : peach, vanilla ice cream, redcurrant jelly, whipped cream*

 **Millefeuille aux fraises et crème pistache 8.40€**

 *Strawberry millefeuille and pistachio cream*

 **Salade de fruits frais maison et son sorbet 8.40€**

 *Homemade fresh fruit salad and sorbet*

 **Panaché de glaces et sorbets du moment 8.40€**

*Assortments of ice cream and sorbets*

 **Café gourmet et ses 4 pâtisseries maison 9.30€**

**MENU ENFANT jusqu’à 12 ans 12.50€**

*Children’s menu* Consulter votre serveur

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