

CUISINE LYONNAISE, CUISINE DE TERROIR

(Parfois un peu revues et corrigées, avec les produits régionaux)

Entrées

Salade Lyonnaise « revisitée »	14.90 €
Lard poêlé et déglacé au vinaigre, œuf poché, fondue d'oignons, cake aux oreilles de cochon et croûtons <i>Lyonnaise salad: bacon, poached egg, onion chutney, pig's ear cake and croutons</i>	
Pâté en croûte « maison » au ris de veau et foie gras, salade	15.90 €
<i>Homemade 'pâté en croute' with sweetbread and foie gras, served with salad</i>	
Saucissonnaille du Bistrot	13.50 €
Jésus, Rosette, Saucisson de Lyon, Cervelas, Sabodet (saucisson cuit, fait avec la tête de cochon) <i>Lyon's most popular sausages : Jésus, Rosette, Saucisson de Lyon, Sabodet</i>	
Véritable soupe à l'oignon à la Lyonnaise	14.90 €
<i>Authentic Lyon-style onion soup</i>	

Plats

Quenelle de brochet moulée à la cuillère sauce écrevisses, riz IGP de Camargue	23.90 €
<i>Pike dumpling, crayfish sauce, IGP Camargue rice</i>	
« Saint Cochon du Bistrot » : travers de porc, andouillette, boudin, purée de pommes de terre	24.90 €
<i>« Saint Cochon du Bistrot »: pork ribs, black pudding, andouillette and mashed potatoes</i>	
« Cervelas pistaché » (saucisson cuit lyonnais) de Trolliet, lentilles vertes du Puy, sauce vigneronne	23.90 €
<i>"Pistachio-flavoured Cervelas" (Lyon-style cooked sausage) from Trolliet, green lentils from the Puy, wine sauce</i>	
Tête de veau français de chez Trolliet et ses légumes en bouillon, sauce ravigote	24.50 €
<i>French veal head with vegetables in bouillon, ravigote sauce</i>	
Boudin artisanal « à la royale », pommes de terre et pommes fruits montées en chartreuse	24.50 €
<i>Artisanal blood sausage "à la royale", potatoes and apples whipped up into a chartreuse</i>	

Fromages et desserts

Duo lyonnais : Saint-Marcellin et cervelle de canut	8.90 €
<i>Assortment of regional cheeses</i>	
Cervelle de canut : fromage frais, échalotes, huile d'olive, vinaigre, vin blanc et fines herbes	6.90 €
<i>Fresh cheese with cream, white wine, chives, shallots, olive oil, vinegar and mixed herbs</i>	
½ Saint-Marcellin affiné de Renée Richard, une petite salade	6.90 €
<i>½ Saint Marcellin cheese from Renée Richard, small salad</i>	
Fromage blanc de brebis de la Bergerie des « Molières » au miel de Fût d'Avenas	6.90 €
<i>Sheep's milk fromage blanc with honey from Fût d'Avenas</i>	
Gnafron : génoise et fruits confits imbibés au rhum et Chantilly	9.00 €
<i>Rum-soaked sponge cake with candied fruits and whipped cream</i>	
Kouign-Amann lyonnais de la Belle Cordière	9.00 €
<i>Lyon-style Butter cake with apple and pink praline</i>	
Crème brûlée à la crème de marrons et son sacristain	9.00 €
<i>Chestnut cream crème brûlée with homemade sacristain</i>	

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans

12.50 €

Children's menu

Consulter votre serveur

LES CLASSIQUES D'UN BISTROT, D'UNE BRASSERIE

(En fonction des saisons)

Entrées

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>	13.50 €
Fricassée de champignons des bois frais, œuf de « plein air » mollet, crème d'ail <i>Woodland fresh mushrooms fricassée, soft-boiled free-range egg, garlic cream</i>	17.00 €
Tartelette du Bistrot servie tiède : épinards, chèvre frais et jeunes pousses à l'huile de noix <i>Warm homemade tartlet: spinach, fresh goat's cheese and baby greens in walnut oil</i>	13.90 €
Salade d'endives, pamplemousse, pomme Granny Smith, noix et tuile de Fourme d'Ambert <i>Chicory salad with grapefruit, Granny Smith apple, walnuts and Fourme d'Ambert cheese tuile</i>	13.50 €
Foie gras de canard en brioche, gelée au Porto et mâche à l'huile de noisette <i>Duck foie gras in brioche, porto jelly and lamb's lettuce with hazelnut oil</i>	17.30 €

Plats

Suprême de poulet fermier au Saint-Marcellin, gratin de macaronis à la Lyonnaise <i>Supreme farmhouse chicken with Saint-Marcellin cheese, macaroni gratin's</i>	24.90 €
Tartare de bœuf Charolais, pommes grenailles et petite salade <i>Charolais beef tartare, new potatoes and green salad</i>	21.50 €
Filet de de truite d'Isère poêlé à l'oseille, sauté de pleurotes fraîches <i>Pan-fried Isère trout fillet with sorrel, sautéed fresh oyster mushrooms</i>	25.90 €
Filet de daurade royale, risotto au potiron, sauce Noilly-Pratt <i>Fillet of sea bream, pumpkin risotto, Noilly-Pratt sauce</i>	25.70 €
Assiette végétarienne : composition de 5 à 6 légumes du moment <i>Vegetarian daily special : selection of 5 to 6v spring vegetables</i>	17.30 €

Desserts

Profiteroles du Bistrot, glace vanille, sauce chocolat servie à discrétion, chantilly <i>Homemade profiteroles with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>	9.50 €
Poire pochée au vin rouge et aux épices, madeleine aux écorces d'agrumes <i>Pear poached in red wine and spices, madeleine with citrus peel</i>	9.00 €
Gâteau moelleux aux pommes et noix, crème anglaise au café <i>Soft apple and walnut cake with coffee custard</i>	9.00 €
Mousse au chocolat sans œuf, noisettes sablées et tuile craquante <i>Egg-free chocolate mousse with hazelnuts and crunchy tuile</i>	9.00 €
Panaché de crèmes glacées de chez « Nardone », glacier lyonnais depuis 1929 3 boules au choix (vanille, chocolat, noisette, caramel, fraise, framboise, citron) <i>3 scoops of your choice (vanilla, chocolate, hazelnut, caramel, strawberry, raspberry or lemon)</i>	9.00 €
Café gourmet et ses 4 pâtisseries maison <i>Coffee served with four homemade mini desserts</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.