

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

**Entrées**

<b>Salade Lyonnaise « revisitée »</b>	<b>14.90€</b>
<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>	
<b>Pâté en croûte « maison » au ris de veau et foie gras, salade</b>	<b>15.90€</b>
<i>Homemade pate croute, sweetbread and foie gras, salad</i>	
<b>Saucissonnaille du Bistrot</b>	<b>13.00€</b>
<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>	
<b>Chausson feuilleté au Saint-Marcellin et épinards, jeunes pousses à la graine de moutarde</b>	<b>13.50€</b>
<i>Puff pastry with Saint-Marcellin cheese and spinach, young shoots with mustard seeds</i>	
<b>Carpaccio de tête de veau aux condiments ravigote et bouquet de mâche</b>	<b>13.40€</b>
<i>Carpaccio of veal head with ravigote condiments and bouquet of lamb's lettuce</i>	

**Plats**

<b>Quenelle de brochet moulée à la cuillère sauce écrevisses, riz IGP de Camargue</b>	<b>23.90€</b>
<i>Pike dumpling, crayfish butter sauce, IGP Camargue rice</i>	
<b>« Saint Cochon du Bistrot » : travers de porc, andouillette, boudin, pomme purée maison</b>	<b>24.90€</b>
<i>« Saint Cochon du Bistrot » : rib, black pudding, tripe sausage, mashed potatoes</i>	
<b>Chicago pistaché (saucisson cuit), purée de pois au lard, échalotes confites à la Beaujolaise</b>	<b>22.70€</b>
<i>Chicago pistachio (cooked sausage), mashed peas with bacon, Beaujolais confit shallots</i>	
<b>Foie de veau déglacé au vinaigre de vin, gratin de macaronis</b>	<b>25.90€</b>
<i>Veal liver deglazed with wine vinegar, macaronis gratin</i>	
<b>Burger Lyonnais du Bistrot (Buns maison aux gratons, cervelle de canut, cervelas, steak haché)</b>	<b>25.50€</b>
<i>Bistrot Burger (homemade buns with gratons, cow cheese, cervelas, chopped steak)</i>	

**Fromages et desserts**

<b>Duo lyonnais : Saint Marcellin et cervelle de canut</b>	<b>8.90€</b>
<i>Assortment of regional cheeses</i>	
<b>Cervelle de canut : fromage frais, échalotes, huile d'olive, vinaigre, vin blanc et fines herbes en salade</b>	<b>6.90€</b>
<i>Fresh farm cheese seasoned with cream, chives, shallots, olive oil, vinegar</i>	
<b>½ Saint Marcellin affiné de Renée Richard, une petite salade</b>	<b>6.90€</b>
<i>½ Saint Marcellin cheese from Renée Richard, small salad</i>	
<b>Fromage blanc de brebis de la Bergerie des « Mollières » au miel du fût d'Avenas</b>	<b>6.90€</b>
<i>Sheep cottage cheese with honey</i>	
<hr/>	
<b>Gnafron : génoise et fruits confits imbibés au rhum et Chantilly</b>	<b>9.00€</b>
<i>Rum soaked biscuit, dried fruits and whipped cream</i>	
<b>Kouign Amann lyonnais de la Belle Cordière</b>	<b>9.00€</b>
<i>Butter cake with apple and pink praline</i>	
<b>Crème brûlée à la praline rose de Saint-Genix</b>	<b>9.00€</b>
<i>« Crème brûlée » with Saint-Genix pink praline</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

<b>Tartare de tomates fraîches et Burrata des Pouilles, huile d'olive et basilic</b>	<b>14.90€</b>
<i>Fresh tomato tartar and Burrata from Pouilles (ITALIA), olive oil and basil</i>	
<b>Gaspacho de courgettes à la menthe, parmesan, croûtons à l'ail, aubergine rôtie</b>	<b>13.20€</b>
<i>Zucchini gaspacho with mint, Parmesan cheese, garlic croutons, roasted eggplant</i>	
<b>Ceviche de thon Albacore au citron vert et coriandre, bouquet de roquette, pain à la graine d'anis</b>	<b>14.90€</b>
<i>Tuna ceviche with lime and coriander, green rocket bouquet, aniseed bread</i>	
<b>Œuf de plein air poché et ratatouille maison servie froide, mouillette au basilic</b>	<b>13.50€</b>
<i>Free-range poached egg and homemade ratatouille served cold, basil bread</i>	
<b>Foie gras de canard en brioche, gelée au Porto et mâche à l'huile de noisette</b>	<b>16.90€</b>
<i>Duck foie gras in brioche, porto jelly and lamb's lettuce with hazelnut oil</i>	

## Plats

<b>Suprême de volaille fermière au basilic, tian de légumes Bayaldi</b>	<b>23.90€</b>
<i>Supreme of farmhouse poultry with basil, "bayaldi" vegetables</i>	
<b>Tartare de bœuf du Charolais, pommes grenailles sautées et petite salade</b>	<b>21.30€</b>
<i>Steak tartar, sauteed potatoes and green salad</i>	
<b>Filet de truite d'Isère à la nage, barigoule d'artichaut et fenouil, beurre monté</b>	<b>25.30€</b>
<i>Trout fillet from Isère, artichoke and fennel cooked in white wine, butter sauce</i>	
<b>Filet de bar rôti, risotto aux courgettes, beurre safrané</b>	<b>25.70€</b>
<i>Roasted sea bass fillet's, risotto with zucchini, safran butter</i>	
<b>Assiette végétarienne : composition de 5 à 6 légumes du moment</b>	<b>17.00€</b>
<i>Vegetarian daily special : composition of winter vegetable</i>	

## Desserts

<b>Méli-mélo de melon et pastèque à la menthe fraîche, madeleine de Commercy</b>	<b>9.00€</b>
<i>Melon and watermelon soup with fresh mint, Commercy madeleine</i>	
<b>Tartelette maison abricot amandine, coulis de fruits de saison, chantilly</b>	<b>9.00€</b>
<i>Homemade apricot and almond tartlet with orchard coulis, whipped cream</i>	
<b>Pêche blanche pochée à la verveine fraîche, financier à la noisette</b>	<b>9.00€</b>
<i>Poached white peach with fresh verbena, hazelnut cake</i>	
<b>Mousse au chocolat sans œufs, fruits rouges de saison et tuile craquante</b>	<b>9.00€</b>
<i>Chocolate mouss without egg, season red fruit and crispy tuil</i>	
<b>Panaché de crèmes glacées de chez « Nardone » glacier lyonnais depuis 1929</b>	<b>9.00€</b>
<b>3 boules au choix (vanille, chocolat, noisette, caramel, fraise, framboise, citron)</b>	
<b>Café gourmet et ses 4 pâtisseries maison</b>	<b>9.90€</b>
<i>Coffee « Gourmet »</i>	

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