

**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> |
| Lard poêlé et déglacé au vinaigre, œuf poché, fondue d'oignons, cake aux oreilles de cochon et croûtons<br><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>13.50€</b> |
| Jésus, Rosette, Saucisson de Lyon, Cervelas, Sabodet (saucisson cuit, fait avec la tête de cochon)<br><i>Lyon's most popular sausages : Jésus, Rosette, Saucisson de Lyon, Sabodet</i> |               |
| <b>Chausson feuilleté au Saint-Marcellin et épinards frais, mesclun à la graine de moutarde</b>                                                                                        | <b>13.80€</b> |
| <i>Puff pastry with Saint-Marcellin cheese and fresh spinach, young shoots with mustard seeds</i>                                                                                      |               |
| <b>Salade de pieds de veau et museau de bœuf en vinaigrette, bouquet de mâche</b>                                                                                                      | <b>13.70€</b> |
| <i>Salad of calf's trotters and beef snout in vinaigrette, 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), gratin de macaronis, échalotes confites à la Beaujolaise</b>    | <b>23.90€</b> |
| <i>Chicago pistachio (cooked sausage), macaroni's gratin, Beaujolais confit shallots</i>              |               |
| <b>Faux-filet de bœuf poêlé (Salers ou Aubrac), gratin dauphinois, beurre maître d'hôtel</b>          | <b>27.50€</b> |
| <i>Beef sirloin (Aubrac or Salers), potatoes gratin, butter butler</i>                                |               |
| <b>Burger Lyonnais du Bistrot (Buns maison aux gratons, cervelle de canut, cervelas, steak haché)</b> | <b>25.00€</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

|                                                                                                                                                                                        |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Crudo de tomates fraîches et Burrata des Pouilles, huile d'olive et basilic<br><i>Fresh tomato tartar and Burrata from Pouilles (ITALIA), olive oil and basil</i>                      | 15.10€ |
| Gaspacho de courgettes à la menthe, parmesan, croûtons à l'ail, aubergine rôtie<br><i>Zucchini gaspacho with mint, Parmesan cheese, garlic croutons, roasted eggplant</i>              | 13.50€ |
| Ceviche de thon Albacore au citron vert et coriandre, bouquet de roquette, pain à la graine d'anis<br><i>Tuna ceviche with lime and coriander, green rocket bouquet, aniseed bread</i> | 14.90€ |
| Œuf de plein air poché et ratatouille maison servie froide, mouillette au basilic<br><i>Free-range poached egg and homemade ratatouille served cold, basil bread</i>                   | 13.50€ |
| Tartare de légumes frais à la tapenade et vinaigre balsamique, bouquet de jeunes pousses<br><i>Fresh vegetable tartare with tapenade and balsamic vinegar, bouquet of baby greens</i>  | 14.30€ |

### Plats

|                                                                                                                                                                      |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Suprême de volaille fermière au basilic, tian de légumes Bayaldi<br><i>Supreme of farmhouse poultry with basil, "bayaldi" vegetables</i>                             | 24.90€ |
| Tartare de bœuf du Charolais, pommes grenailles sautées et petite salade<br><i>Steak tartar, sauteed potatoes and green salad</i>                                    | 21.50€ |
| Filet de sandre poêlé, fenouil braisé au citron, jus de cuisson monté au beurre<br><i>Pan-fried pike-perch fillet, lemon-braised fennel, buttered cooking juices</i> | 25.70€ |
| Filet de bar rôti, risotto aux courgettes, beurre safrané<br><i>Roasted sea bass fillet's, risotto with zucchini, safran butter</i>                                  | 25.70€ |
| Assiette végétarienne : composition de 5 à 6 légumes du moment<br><i>Vegetarian daily special : composition of winter vegetable</i>                                  | 17.30€ |

### Desserts

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