

# 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  
*Lyonnaise salad: bacon, poached egg, onion chutney, pig's ear cake and croutons*
- Pâté en croûte « maison » au ris de veau et foie gras, salade** 15.90 €  
*Homemade 'pâté en croute' with sweetbread and foie gras, served with salad*
- Saucissonnaille du Bistrot** 13.50 €  
Jésus, Rosette, Saucisson de Lyon, Cervelas, Sabodet (saucisson cuit, fait avec la tête de cochon)  
*Lyon's most popular sausages : Jésus, Rosette, Saucisson de Lyon, Sabodet*
- Chausson feuilleté au Saint-Marcellin et épinards frais, mesclun à la graine de moutarde** 13.80 €  
*Puff pastry with Saint-Marcellin cheese and fresh spinach, young shoots with mustard seeds*
- Salade de pieds de veau et museau de bœuf en vinaigrette, bouquet de mâche** 13.70 €  
*Salad of calf's trotters and beef snout in vinaigrette, bouquet of lamb's lettuce*

## Plats

- Quenelle de brochet moulée à la cuillère sauce écrevisses, riz IGP de Camargue** 23.90 €  
*Pike dumpling, crayfish sauce, IGP Camargue rice*
- « Saint Cochon du Bistrot » : travers de porc, andouillette, boudin, purée de pommes de terre** 24.90 €  
*« Saint Cochon du Bistrot »: pork ribs, black pudding, andouillette and mashed potatoes*
- « Chicago pistaché » (saucisson cuit lyonnais), échalotes à la beaujolaise, lentilles vertes du Puy** 23.90 €  
*"Chicago" (Lyon-style cooked sausage), shallot confit with Beaujolais wine, green lentils from the Puy*
- Suprême de volaille fermière au vinaigre de vin, gratin de macaronis** 24.90 €  
*Free -range chicken supreme with vinegar, macaroni gratin's*
- Burger Lyonnais du Bistrot (buns maison aux gratons, cervelle de canut, cervelas, steak haché)** 25.00 €  
*Bistrot burger (homemade buns with gratons, cow cheese, cervela of pork, chopped steak)*

## Fromages et desserts

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

**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>Crudo de tomates et fromage frais de brebis des Mollières</b> <i>Tomato tartar and fresh goat cheese from "Mollières"</i>	15.10 €
<b>Gaspacho de courgettes à la menthe, parmesan, croûtons à l'ail, aubergine rôtie</b> <i>Zucchini gazpacho with mint, parmesan cheese, garlic croutons, roasted eggplant</i>	13.50 €
<b>Ceviche de thon Albacore au citron vert et coriandre, bouquet de roquette, pain à la graine d'anis</b> <i>Tuna ceviche with lime and coriander, green arugula bouquet, aniseed bread</i>	15.20 €
<b>Œuf de plein air poché et ratatouille servie froide, mouillette au basilic</b> <i>Free-range poached egg and homemade ratatouille served cold, basil bread</i>	13.50 €
<b>Tartare de légumes frais à la tapenade et vinaigre balsamique, bouquet de jeunes pousses</b> <i>Fresh vegetables tartar with tapenade of olives and balsamic vinegar, bouquet of baby greens</i>	14.50 €

## Plats

<b>Faux-filet de bœuf poêlé (Salers ou Aubrac), gratin dauphinois, beurre maître d'hôtel</b> <i>Beef sirloin (Salers or Aubrac), potatoes gratin, herbs butter</i>	27.90 €
<b>Tartare de bœuf Charolais, pommes grenailles sautées et petite salade</b> <i>Charolais beef tartare, sautéed new potatoes and green salad</i>	21.50 €
<b>Filet de sandre poêlé, tian de légumes « Bayaldi », beurre à la tomate</b> <i>Pan-fried pike-perch fillet, "Bayaldi" vegetables, tomato butter</i>	25.90 €
<b>Filet de bar rôti, risotto aux courgettes, beurre safrané</b> <i>Roasted sea bass fillet, risotto with zucchini, safran butter</i>	25.70 €
<b>Assiette végétarienne : composition de 5 à 6 légumes du moment</b> <i>Vegetarian daily special : selection of 5 to 6v spring vegetables</i>	17.30 €

## Desserts

<b>Carpaccio de melon et pastèque à la menthe fraîche, madeleine de Commercy maison</b> <i>Melon and watermelon carpaccio with fresh mint, Commercy madeleine</i>	9.00 €
<b>Tartelette du Bistrot abricot amandine, coulis de fruit de saison, chantilly</b> <i>Homemade apricot and almond tartlet with orchard coulis, whipped cream</i>	9.00 €
<b>Mousse au chocolat sans œuf, fruits rouges frais et tuile craquante</b> <i>Egg-free chocolate mousse, fresh red fruits and crunchy tuile</i>	9.00 €
<b>Pêche blanche pochée à la verveine fraîche, financier à la noisette</b> <i>Poached white peach with fresh verbena, hazelnut cake</i>	9.00 €
<b>Panaché de glaces de chez « Nardonne », glacier lyonnais depuis 1929</b> 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 €
<b>Café gourmet et ses 4 pâtisseries maison</b> <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.