

**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>Lyons most popular sausages : Jésus, Rosette, Saucisson de Lyon, Sabodet)</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, port jelly and lamb's lettuce with hazelnut oil</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>Andouillette maison Bobosse à la graine de moutarde, embeurrée de choux</b>	<b>24.50€</b>
<i>Bobosse's homemade andouillette with mustard seed and cabbage in butter</i>	
<b>Foie de veau déglacé au vinaigre de vin, gratin dauphinois</b>	<b>25.90€</b>
<i>Veal liver deglazed with wine vinegar, macaronis gratin</i>	
<b>Filet de sandre poêlé, fondue de poireaux au vin blanc et beurre citron</b>	<b>25.50€</b>
<i>Pan-fried pike-perch fillet, leek fondue with white wine and lemon butter</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

Crème d'asperges blanches, graines torréfiées, oignons frits et pain toasté aux grattons <i>White asparagus cream, fried onion chips,</i>	14.80€
Press� de fromage de chèvre frais et poireaux aux noix, salade et vinaigrette <i>Pressed fresh goat's cheese and leeks with nuts, green salad and vinaigrette</i>	14.00€
Saumon b�mlo en gravelax mariné à l'aneth, crème de raifort et pain aux graines toasté <i>Salmon b�mlo in gravelax marinated with dill, horseradish cream and toasted seed bread</i>	16.90€
Salade végétarienne : 5 � 6 légumes frais selon le marché <i>Vegetarian salad : 5 or 6 fresh vegetables in salad</i>	13.50€

## Plats

Suprême de volaille fermière au vinaigre de vin, gratin de macaronis <i>Farm poultry supreme with vinegar, macaroni gratin</i>	26.80€
Tartare de bœuf du Charolais, pommes grenailles sautées et petite salade <i>Steak tartar, sauteed potatoes and green salad</i>	21.00€
Entrecôte « Angus » de chez Trolliet pour 2p. (~450g), sauce poivre et sauce marchand de vin <i>Trolliet's « Angus » rib steak for 2p. (450g), pepper and wine merchant's sauce</i>	69.00€
Filet de daurade royale rôti, risotto aux pointes d'asperges, beurre blanc <i>Roasted sea bream fillet's, risotto with asparagus tips, orange butter</i>	25.70€
Assiette végétarienne : composition de 5 à 6 légumes du moment <i>Vegetarian daily special : composition of winter vegetable</i>	17.00€

## Desserts

Profiteroles maison, sauce chocolat servie � discrétion, glace vanille et amandes croustillantes <i>Homemade profiteroles, chocolate sauce served at the table, vanilla ice cream and crispy almonds</i>	9.00€
Tartelette maison à la poire façon Bourdaloue, coulis de poire et chantilly <i>Homemade pear tartlet Bourdaloue style, pear coulis and whipped cream</i>	9.00€
Ananas rôti au miel et rhum, cake au citron vert <i>Roasted pineapple with honey and rum, lime cake</i>	9.00€
Mousse au chocolat sans œuf, fraises fraîches marin�es façon Romanoff et tuile craquante <i>Egg-free chocolate mousse, Romanoff-style marinated fresh strawberries and crunchy tuile</i>	9.00€
Panaché de glaces ou sorbets de chez Barbarac, servi dans sa coupelle d'amandes maison 3 boules au choix (vanille, chocolat, noisette, caramel, fraise, framboise, citron)	9.00€
Café gourmet et ses 4 pâtisseries maison <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