

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

Entrées

Salade Lyonnaise « revisitée »	14.90€
<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>	
Pâté en croûte « maison » au ris de veau et foie gras, salade	15.90€
<i>Homemade pate croute, sweetbread and foie gras, salad</i>	
Saucissonnaille du Bistrot	13.50€
<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>	
Salade de lentilles vertes du Puy et cervelas lyonnais	14.00€
<i>Salad of green lentils from Le Puy and cervelas lyonnais</i>	

Plats

Quenelle de brochet moulée à la cuillère sauce écrevisses, riz IGP de Camargue	23.90€
<i>Pike dumpling, crayfish butter sauce, IGP Camargue rice</i>	
« Saint Cochon du Bistrot » : travers de porc, andouillette, boudin, pomme purée	24.90€
<i>« Saint Cochon du Bistrot » : rib, black pudding, tripe sausage, mashed potatoes</i>	
Andouillette maison Bobosse à la graine de moutarde, purée de pois cassés	24.90€
<i>Bobosse's homemade andouillette with mustard seed and mashed beans</i>	
Foie de veau déglacé au vinaigre de vin, gratin dauphinois	25.90€
<i>Veal liver deglazed with wine vinegar, potatoes gratin</i>	
Filet de truite d'Isère à la nage, barigoule d'artichauts et fenouil, beurre monté	25.50€
<i>Fillet of Isère trout swimming, artichoke and fennel barigoule, beurre monté</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 en salade	6.90€
<i>Fresh farm cheese seasoned with cream, chives, shallots, olive oil, vinegar</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 « Mollières » au miel du fût d'Avenas	6.90€
<i>Sheep cottage cheese with honey</i>	
<hr/>	
Gnafron : génoise et fruits confits imbibés au rhum et Chantilly	9.00€
<i>Rum soaked biscuit, dried fruits and whipped cream</i>	
Kouign Amann lyonnais de la Belle Cordière	9.00€
<i>Butter cake with apple and pink praline</i>	
Crème brûlée à la praline rose de Saint-Genix	9.00€
<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	14.90€
<i>White asparagus cream, roasted seeds, fried onions and toasted bread with grattons</i>	
Pressé de fromage de chèvre frais et poireaux aux noix, salade et vinaigrette	14.50€
<i>Pressed fresh goat's cheese and leeks with nuts, green salad and vinaigrette</i>	
Œuf mollet Bio aux épinards à la Florentine façon Bistrot de Lyon	14.50€
<i>Organic soft-boiled egg with spinach Florentine style Bistrot de Lyon</i>	
Salade de mâche aux agrumes, pomme Granny, fruits secs et copeaux de cantal	14.00€
<i>Lamb's lettuce salad with citrus, Granny apple, dried fruit and cantal chips</i>	

Plats

Suprême de volaille fermière au vinaigre de vin, gratin de macaronis	24.90€
<i>Farm poultry supreme with vinegar, macaroni gratin</i>	
Tartare de bœuf du Charolais, pommes grenailles sautées et petite salade	21.50€
<i>Steak tartar, sauteed potatoes and green salad</i>	
Entrecôte « Angus » de chez Trolliet pour 2p. (~450g), sauce poivre et sauce marchand de vin	69.00€
<i>Trolliet's « Angus » rib steak for 2p. (450g), pepper and wine merchant's sauce</i>	
Filet de daurade royale rôti, risotto aux pointes d'asperges, beurre blanc	25.70€
<i>Roasted sea bream fillet's, risotto with asparagus tips, white butter</i>	
Assiette végétarienne : composition de 5 à 6 légumes du moment	17.30€
<i>Vegetarian daily special : composition of spring vegetable</i>	

Desserts

Profiteroles maison, sauce chocolat servie à discrétion, glace vanille et amandes croustillantes	9.00€
<i>Homemade profiteroles, chocolate sauce served at the table, vanilla ice cream and crispy almonds</i>	
Tartelette maison à la noisette et myrtilles, coulis de fruits rouges et chantilly	9.00€
<i>Homemade hazelnut and blueberry tartlet, red fruit coulis and whipped cream</i>	
Ananas rôti au miel et rhum, cake au citron vert	9.00€
<i>Roasted pineapple with honey and rum, lime cake</i>	
Mousse au chocolat sans œuf, fraises fraîches marinées façon Romanoff et tuile craquante	9.00€
<i>Egg-free chocolate mousse, Romanoff-style marinated fresh strawberries and crunchy tuile</i>	
Panaché de glaces ou sorbets de chez « Nardonne », glacier lyonnais depuis 1929 3 boules au choix (vanille, chocolat, noisette, caramel, fraise, framboise, citron)	9.00€
Café gourmet et ses 4 pâtisseries maison	9.90€
<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