LE BISTROT DE LYON

DEPUIS 1974

Fête des lumières 2026

Du vendredi 4 décembre au mardi 8 décembre

Menu entrée/Plat ou Plat/Dessert 33.00 €

Menu Entrée/Plat/Dessert 40.00 €

Gâteau de foies de volaille et sa petite quenelle, coulis de tomates, olives vertes et champignons

Ou

Soupe à l'oignon, toast de pain de campagne gratiné à l'Emmental

****

Échine de cochon façon « grand-mère » , crème d'ail confit, polenta aux oignons

Ou

Filet de bar rôti, riz de Camargue aux petits légumes, beurre blanc

****

Tarte aux pralines roses de Saint-Genix, chantilly maison

Ou

Poire pochée au vin rouge et son pain d'épices maison

Entrées

Soupe à l'oignon, toast de pain de campagne gratiné à l'Emmental Onion soup, country bread toast with Emmental cheese	14.90 €
Gâteau de foies de volaille et quenelle, coulis de tomates, olives, champignons Poultry liver cake and dumpling tomato coulis, olives, mushrooms	15.00 €
Œuf de plein air poché façon meurette Poached free-range egg in red wine sauce	15.00 €
Chausson au Saint-Marcellin et poireaux, bouquet de mesclun Puff pastry with Saint-Marcellin and leeks, mixed salad leaves	15.00 €
Pâté en croûte maison, ris de veau et foie gras Homemade « pâté en croûte », veal sweetbreads and duck foie gras	15.90 €

Plats

Chicago de Lyon, échalotes confites au vin rouge, purée maison Lyon's Chicago, shallots preserved in red wine, homemade mashed potatoes	23.00 €
Suprême de volaille au vinaigre, gratin de macaronis Chicken supreme with vinegar and macaroni gratin	25.00 €
Filet de bar rôti, riz de Camargue aux petits légumes, beurre blanc Roasted fillet of sea bass, Camargue rice, beurre blanc	25.50 €
Échine de cochon façon « grand-mère » , crème d'ail, polenta aux oignons Pork loin « grand-mère » style, garlic cream, polenta with onions	23.50 €
Plat de côte de bœuf en pot-au-feu, légumes au bouillon Beef rib steak with vegetables in stock	25.00 €

Fromages et Desserts

Duo lyonnais : ½ Saint-Marcellin et cervelle de canut Lyon cheese duo : ½ Saint-Marcellin and cervelle de canut (goat's brains)	8.90 €
Mousse au chocolat noir du Bistrot (sans œuf), tuile craquante maison Bistrot dark chocolate mousse (egg-free), homemade crunchy tuile	9.00 €
Tarte aux pralines roses de Saint-Genix, chantilly maison Saint-Genix pink praline tart with homemade whipped cream	9.00 €
Gnafron : génoise et fruits confits imbibés de rhum Gnafron : sponge cake and candied fruit soaked in rum	9.00 €
Poire pochée au vin rouge et son pain d'épices maison Pear poached in red wine with homemade gingerbread	9.00 €