

nos Planches

À PARTAGER

Copieux et gourmand
pour 2/3 ou 4 personnes

15€50

Les Cochonnailles du Bistrot

Saucisson sec "Le Poutou", saucisse sèche sur Perche, chorizo "Gran Reserva", terrine du Bistrot, jambon d'Auvergne, cornichons, beurre 1/2 sel

La mixte du "BDB"

A mi-chemin entre les cochonnailles et la sélection fromagère à consommer sans modération à l'apéritif



APÉRITIFS

Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche)..... 10cl	3€70
Kir vin rouge (cassis)..... 10cl	3€70
Kir Royal..... 14cl	7€50
Ricard..... 2cl	4€00
Martini Rosso, Bianco ou Dry - Campari..... 6cl	4€50
Porto rouge ou blanc..... 6cl	4€50
Gin..... 4cl	6€00
Vodka..... 4cl	6€00
Rhum..... 4cl	6€00
Coupe de champagne..... 10cl	7€00

COCKTAILS

Américano Maison..... 10cl	7€50
Martini Rosso, Campari, Martini Dry, Gin Gibson's	
Mojito..... 12cl	7€50
Rhum blanc Saint James, jus de citron, sucre de canne, Angostura et feuilles de menthe	
Piña Colada..... 12cl	7€50
Rhum blanc Saint James, jus d'ananas ABC, lait de coco	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Colada..... 18cl	5€90
Piña Colada	

LES CHAMPAGNES

Champagne Louis Constant..... 75cl	39€00
------------------------------------	-------

LA ROUTE DES WHISKIES

Blended Scotch Whisky..... 2cl	3€50	4cl	6€00
Bourbon Four Roses..... 4cl			6€50
Cardhu..... 4cl			8€50
Cragganmore..... 4cl			8€50
Knockando 12 ans..... 4cl			8€50
Oban 14 ans..... 4cl			9€50

BIÈRES

Heineken (pression)..... 25cl	3€90	50cl	6€00
Affligem (pression)..... 25cl	4€50	50cl	7€00

La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil.

L'origine de nos viandes est affichée à l'entrée du restaurant.

Prix nets - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Menu PLAISIR*

22€50

ENTREE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

au choix sur la carte

*hors boisson

Menu TOUT COMPRIS

35€00

APERITIF MAISON

(kir pétillant

ou Virgin Beach sans alcool)

+ ENTREE + PLAT + DESSERT

au choix de la carte

ou de l'ardoise avec supplément

+ CAFE + BOISSON AU CHOIX*

* avec Eau minérale 50cl
OU Bière 25cl
OU Soda 33cl

OU pot lyonnais de 46cl de
vin AOC Graves de Vayres
Château Pichon-Bellevue
rouge ou Bordeaux rosé
OU IGP OC Chardonnay
Héritage du Conseiller blanc

Menu GOURMAND*

27€00

ENTREE + PLAT

+ DESSERT

au choix sur la carte

*hors boisson

ENTRÉES

Terrine du Bistrot,

aux foies de volailles

Déclinaison de tomates aux saveurs d'Antan,

cromesquis de mozzarella et sorbet basilic

Carpaccio de bœuf mariné façon "Gravlax",

crémeux d'avocat et mimolette vieille

Les tapas du Bistrot :

croc' légumes et fromage de chèvre
frais aux herbes, crémeux d'avocat et croustilles de crevettes,
bruschetta "bœuf mariné" et mimolette vieille

Poêlon de 6 escargots de Bourgogne à l'ail doux,

classique beurre moussoux (La douzaine suppl. 2€50)

Les cochonnailles du Bistrot :

Saucisson sec "Le Poutou", saucisse sèche, jambon d'Auvergne,
chorizo "Gran Reserva" terrine du Bistrot aux foies de volaille,
cornichons, beurre 1/2 sel

Salade mode Bistrot :

mesclun de salades, jambon d'Auvergne, gésiers confits,
grana padano, bloc de foie gras de canard
et cerneaux de noix

PLATS

AUTOUR DU BŒUF

Pavé de bœuf grillé plancha, sauce au choix
(béarnaise, poivre, fromagère, échalotes), pommes Bistrot

Le Gourmet Burger : steak haché de bœuf, sauce secrète, oignons
frits, cheddar fondant, salade, buns toastés

Nos tartares hachés et préparés à la commande en cuisine
à votre goût, pommes frites et mesclun de salades :

☛ Le Traditionnel à la Française : capres, cornichon, oignons
et assaisonnement Maison

☛ Le Brésilien : fraîcheur de citron vert, tomate, coriandre et guacamole

☛ Le Sud'n Sol : notes méditerranéennes avec tomates confites,
tapenade, grana padano et pointe de basilic

Le 2 en 1 du Bistrot : l'alliance parfaite entre notre tartare brésilien
et le carpaccio de bœuf mariné façon "Gravlax" (suppl. 2€50)

LES RECETTES DU BISTROT

Pavé de merlu "Pêche Française",
légumes façon "Aioli"

"Terre / Mer" : suprême de volaille et gambas grillées
au chorizo, risotto crémeux

Cocotte de rognons de veau façon "Grand-Mère"
à la graine de moutarde

La grande salade à la mode du Bistrot :

mesclun de salades, jambon d'Auvergne, gésiers confits, grana padano,
bloc de foie gras de canard et cerneaux de noix

La grande salade Estivale selon l'humeur du Chef
"À découvrir sur ardoise"

LES BELLES PIÈCES à découvrir sur l'ardoise

DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales

Grosse île flottante sur son lit de crème anglaise

Le Puits d'Amour estival : fruits rouges frais et confits, cœur givré
noix de coco, biscuit sablé et mousse de mascarpone

Croc'Eclair Framboiz'in :
crémeux chocolat blanc Zéphyr citronné et framboises

Baba façon Mojito infusé au citron vert et Rhum,
chantilly à la menthe fraîche

Traditionnelles profiteroles à la vanille,
sauce au chocolat chaud et crème chantilly

Coupe aux parfums de mon enfance : glace noisette,
caramel au beurre salé, chocolat noir, caramel laitier, sauce chocolat,
crème chantilly et crunchy de fruits secs

La Belle du Boucher "Monts et Coteaux du Lyonnais" :
sorbet pêche blanche, sorbet abricot et poire Williams, salsa de fruits frais,
chantilly et craquelin

La planche de fromages affinés et son mesclun de salades

Rendez-vous au café des gourmands : déclinaison de mini desserts
gourmands accompagnés de son expresso ou thé

Menus DU BISTROT

SERVIS DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FERIES

DUO 14€90

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT

Café inclus - Hors boisson

TRIO 17€90

ENTREE + PLAT + DESSERT

Hors boisson

LES ENTREES AU CHOIX

- Terrine du Bistrot
- Œuf mayonnaise
- L'entrée du jour sur l'ardoise

LES PLATS AU CHOIX

- Le steak du boucher, sauce au poivre, pommes frites
- Tartare de bœuf traditionnel à la française (150g)
- Pavé de merlu "Pêche Française", légumes façon "Aioli"
- Le plat du jour sur l'ardoise

LES DESSERTS AU CHOIX

- Grosse île flottante sur son lit de crème anglaise
- Coupe Dame Blanche, glace vanille, sauce au chocolat,
chantilly et crunchy de fruits secs
- Dessert du jour

Menu P'TIT BOUCHER

(-12 ANS) 8€00

Pavé de merlu,
et ses petits légumes
OU Haché de bœuf,
pommes Bistrot

+ Glace deux boules
OU Ile flottante
et sa crème anglaise

+ Sodas
OU Jus de fruit



ENTRÉES - 7€50

PLATS - 16€50

DESSERTS - 6€90

PARTAGEONS

une Cuisine

AUTHENTIQUE

partageons

DES Moments

VRAIS

Être *passionné*,

c'est avant tout l'envie de faire partager une cuisine à son image. Une cuisine simple, authentique et de caractère...

Car ici, pas de chichi, mais du vrai, du bon et de la personnalité.

Les plats ont le goût des bonnes choses et permettent vraiment de *se régaler* dans la bonne humeur et la convivialité.

Bref, la recette parfaite pour passer des moments forts, des moments savoureux, **DES MOMENTS D'EXCEPTION !**

CARTE DES VINS

		Bouteille 75 cl	Pot 46 cl	Verre 15 cl
BLANCS	IGP OC CHARDONNAY HERITAGE DU CONSEILLER Parfum typique du Chardonnay, de petites fleurs blanches accompagnées de notes de fruits à chair blanche comme la pêche.	18€20	11€30	3€20
ROSÉS	IGP COROLLE - COTE DE GASCOGNE	19€50	12€00	3€90
ROUGES	AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON BELLEVUE Merlot plein de fruits rouges et noirs.	19€90	12€20	4€00
	AOC BERGERAC CHATEAU TOUR DES GENDRES 50% Merlot et 50% Malbec, un vin très nuancé, sur la fraîcheur et le fruit, aux arômes de cerise et d'épices douces...	24€50	-	4€50
	AOC MEDOC SEIGNEURIE DU MEDOC Fruité et légèrement boisé, un vin avec beaucoup de fraîcheur.	27€50	16€50	5€50
	♥ AOC BROUILLY CHATEAU DE BRIANTE Arômes de petits fruits rouges très marqués (cerise, framboise).	28€50	17€80	5€35
	♥ AOC COTEAUX BOURGUIGNONS LA CLE SAINT-PIERRE Senteurs de fruits rouges se mariant avec une touche vanillée, torréfiée.	29€90	18€50	5€50
	AOC SAINT-EMILION PETIT FOURNEY CHATEAU ROLLET Vin élégant, fruité et aux bouquets naissants.	29€50	-	5€90
	AOC GIGONDAS DOMAINE DE CAROBELLE VIGNERONS DE VACQUEYRAS Un vin aux arômes de petites baies et d'épices douces.	31€00	-	6€20
ROUGES DU MONDE	CHILI TERRA NOBLE "MERLOT" La robe est sombre, le nez est puissant de fruits noirs et la bouche est pleine aux tanins fondus.	25€00	-	5€00
GRANDS VINS	♥ AOC SAINT-EMILION ROUGE GRAND CRU CARILLON DE FOMBRAUGE Souple et rond, un Grand Cru tout simplement.	38€00	-	-
	AOC HAUT-MEDOC ROUGE SIRE DE LA TOUR CARNET Un vin harmonieux et tout en finesse.	38€00	-	-
	AOC PESSAC LEOGNAN ROUGE "L" DE LA LOUVIERE	42€00	-	-

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

 ou 	33 cl	3€80
Sprite	33 cl	3€80
	20 cl	3€80
Jus de fruits  (orange, pomme)	20 cl	3€80

LES EAUX MINÉRALES

 S.PELLEGRINO	50 cl	3€80	100 cl	4€50
	33 cl	3€80		

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	2€00
Thé, infusion	2€50
Cappuccino	3€80
Irish coffee	6€90

PLAISIRS DES GOURMETS

Cognac, Armagnac, Calvados	4 cl	6€50
Get 27, Vieille prune		
Rhum ambré Saint James	4 cl	6€00



Vous ne consommez pas la bouteille en entier ?
Repartez avec elle !

♥ Les coups de cœur du patron

Prix nets - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Du caractère et du goût