

LES VINS

♥ IGP Merlot Pays d' OC Rouquet's Rouge 75 cl 17€00

LES CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

	Bouteille 75 cl	12,5cl
CHAMPAGNE BRUT SÉLECTION BISTROT DU BOUCHER.....	55€00	8€50
♥ ROEDERER CUVÉE BRUT COLLECTION 243.....	69€00	
VIN MOUSSEUX BLANC DE BLANCS BRUT VEUVE DE LALANDE.....	25€00	

ROSÉS

	75 cl	37,5 cl	12,5 cl
BUGEY GAMAY «CAVEAU BUGISTE».....	23€00	-	-
♥ IGP VAUCLUSE « COLLECTION ».....	25€00	-	4€50
IGP D'OC PUECH HAUT PRESTIGE ARGALI.....	35€00	-	-
CÔTES DE PROVENCE MINUTY PRESTIGE.....	39€00	-	-

BLANCS


	75 cl	37,5 cl	12,5 cl
BUGEY CHARDONNAY TRADITION «CAVEAU BUGISTE».....	25€00	16€00	4€90
♥ IGP VIOGNIER PAYS D'OC «ROUQUETS».....	29€00	-	-
COTEAUX DU LAYON MOELLEUX.....	31€00	-	5€50
MACON-LUGNY «LES CHARMES».....	34€00	19€00	5€50
♥ SAINT-VÉРАН DOMAINE DU PARADIS.....	37€00	-	6€50

ROUGES


Bugey

	75 cl	37,5 cl	12,5 cl
♥ BUGEY GAMAY VIN DE FRANCE « LA GAMEUSE AURÉLIEN BEYEKLIAN » DOMAINE LA CUVERIE.....	28€00	-	-
BUGEY PINOT NOIR VIEILLES VIGNES « CAVEAU BUGISTE».....	30€00	-	-

Beaujolais/Bourgogne

BROUILLY CHÂTEAU DU BLUIZARD.....	29€00	-	5€20
MOULIN-À-VENT « LES THORINS » CHÂTEAU DU MOULIN.....	37€00	-	-
BOURGOGNE COUVENT DES JACOBINS LOUIS JADOT.....	44€00	-	7€00
♥ MERCUREY CHÂTEAU DE CHAMIREY.....	52€00	27€00	-
SAVIGNY-LES-BEAUNE DOMAINE O DECELLE 	52€00	-	-

Val de Loire

♥ SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL « CLOS DES QUARTERONS » 	34€00	-	-
--	-------	---	---

Bordelais

BORDEAUX SUPÉRIEUR - CHÂTEAU DAVID BEAULIEU.....	25€00	-	-
♥ CANON-FRONSAC CHÂTEAU BARRABAQUE CUVÉE «ANTOINE».....	32€00	-	-
♥ SAINT-ÉMILION GRAND CRU CHÂTEAU LACROIX CHANTECAILLE.....	44€00	-	-
SAINT-ESTÈPHE CHÂTEAU DE PEZ « N°2 ».....	52€00	-	-

La Vallée du Rhône

CÔTES DU RHÔNE « LA CROIX DE LA JARDINE ».....	25€00	-	4€50
♥ CÔTES DU RHÔNE DELAS FRÈRES.....	29€00	18€00	-
CÔTES DU RHÔNE GUIGAL.....	34€00	-	-
BEAUMES DE VENISE « TERRES BLANCHES » 	39€00	-	-
DOMAINE DE FENOUILLET 	39€00	-	-
VACQUEYRAS « MOURRE DE LA CAILLE » DOMAINE LA LIGIÈRE 	43€00	-	-
♥ CROZES-HERMITAGE DOMAINE COURBIS.....	44€00	-	7€00
SAINT-JOSEPH DELAS LES CHALLEYS.....	47€00	26€00	-
CÔTE-RÔTIE « LE PLOMB / LE COMBARD ».....			
DOMAINE DES VINS DE VIENNE (selon approvisionnements).....	61€00	-	-

Languedoc

♥ SAINT-CHINIAN DOMAINE DE SAINT-LAURENT.....	25€00	-	-
PIC SAINT-LOUP «SAINT HUBERT».....	34€00	-	-
IGP MERLOT PAYS D'OC ROUQUET'S.....	17€00	-	-

! VOUS NE CONSOMMEZ PAS LA BOUTEILLE EN ENTIER ? REPARTEZ AVEC ELLE !

PRIX NETS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR



Carte
Automne
Hiver

DU CARACTÈRE
ET DU GOÛT

Photos non contractuelles

*IGP Indication Géographique protégée **A.O.P. Appellation d'Origine Protégée ***A.O.C. Appellation d'Origine Contrôlée

BOURGEN BRESSE - Yannik 01 40 45 79 75 - 02/2023



LES BIÈRES PRESSION

PELFORTH BLONDE	25 cl	4€20	50 cl	7€30
AFFLIGEM BLONDE				
BIÈRE D'ABBAYE	25 cl	5€20	50 cl	8€90
BIÈRE DU MOMENT	25 cl	5€20	50 cl	8€90

BOISSONS ET EAUX MINÉRALES

pepsi OU pepsi max	33 cl	3€90		
THÉ GLACÉ PÊCHE FUZETEA	25 cl	3€90		
SCHWEPES	25 cl	3€90		
SCHWEPES AGRUM	25 cl	3€90		
JUS DE FRUITS PAMPRYL	25 cl	3€90		
orange, abricot, ananas, pomme, fraise, tomate				
perrier	33 cl	3€90		
Vittel OU S.PELLEGRINO	50 cl	3€90	100 cl	5€50
(Selon approvisionnements)				
CHATELDON	75 cl	7€50		

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	2€20
GRAND CAFÉ	3€50
THÉ, INFUSION	3€50
CAFÉ VIENNOIS	5€00
(double espresso et crème fouettée)	
CAPPUCCINO	4€00
(double espresso et mousse de lait)	

LES DIGESTIFS ET ALCOOLS

POIRE WILLIAMS,		
EAU DE VIE DE FRAMBOISE	4 cl	8€00
GET 27 OU GET 31	4 cl	7€00
BAILEY'S	4 cl	8€00
COGNAC, ARMAGNAC	4 cl	8€00
CALVADOS	4 cl	8€00
CHARTREUSE VERTE	4 cl	9€00
GENÉPI	4 cl	8€00
RHUM DIPLOMATICO	4 cl	9€00

APÉRITIFS MAISON

CRÈME DE FRAMBOISE ET PÉTILLANT	10 cl	5€50
MAC-VIN DU JURA	7 cl	5€90

APÉRITIFS

KIR CRÈME DE CASSIS	10 cl	4€50
PORTO ROUGE OU BLANC	7 cl	4€50
RICARD	2 cl	4€00
MARTINI ROUGE OU BLANC	4 cl	4€00
KIR PÉTILLANT	10 cl	5€50
(cassis ou framboise)		
WHISKY WILLIAM LAWSON'S	4 cl	6€00
JACK DANIEL'S	4 cl	8€50
LA COUPE DE CHAMPAGNE		
SÉLECTION BDB	10 cl	8€50

FORMULE BISTROT

servie tous les midis du lundi au vendredi hors jours fériés.

DUO - 17€
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

TRIO - 19€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

PLAT DU JOUR - 15€

ENTRÉES (AU CHOIX)

ENTRÉE DU JOUR, à découvrir sur ardoise

TERRINE DU BISTROT, aux noisettes et aux foies de volaille

PLATS (AU CHOIX)

PLAT DU JOUR, à découvrir sur ardoise

TARTARE DE BOEUF ALLER-RETOUR, pommes de terre confites, salade verte

DESSERTS (AU CHOIX)

DESSERT DU JOUR, à découvrir sur ardoise

FROMAGE BLANC, nature, à la crème ou coulis de fruits rouges

BOISSONS (AU CHOIX)

Pichets disponibles pour tous les services

CÔTES DU RHÔNE ROUGE	25cl	5€50	50cl	10€50
IGP VAUCLUSE ROSÉ	25cl	5€50	50cl	10€50
BLANC CHARDONNAY	25cl	5€50	50cl	10€50

Carte (hors suppléments)

LES ENTRÉES

TERRINE DU BISTROT

aux noisettes et foies de volaille et ses condiments

COCOTTE DE 9 ESCARGOTS DE BOURGOGNE

à la crème d'ail doux

BRUSCHETTA DE SAINT MARCELLIN AU MIEL,

pommes caramélisées, méli-mélo de salades

ŒUFS MEURETTE,

lardons, champignons de Paris, oignons grelots, sauce Vigneronne et croûtons

TERRINE DE POISSONS et sa sauce cocktail

SALADE LYONNAISE, œuf Poché, lardons, croûtons, Tomates

GRATIN DE QUEUES D'ÉCREVISSES, sauce Homardine (+1€)

DUO DE LONGE D'OS À MOELLE AU SEL

DE GUÉRANDE, toast de pain grillé (+1,50€)

7€90

LES PLATS

NOTRE FAMEUX POULET DE BRESSE

AOP À LA CRÈME, purée Maison (+6€)

COCOTTE DE ROGNONS DE VEAU FAÇON

«GRAND-MÈRE» à la graine de moutarde, champignons de Paris, lardons et oignons grelots, pommes de terre confites

NOIX DE SAINT-JACQUES (+6€)

risotto crémeux forestier, tuile de Comté

PAVÉ DE SAUMON AU BEURRE BLANC CITRONNÉ,

Bataille de légumes d'Autrefois

QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA, riz sauvage

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM,

purée Maison (+6€)

ANDOUILLETTE RÔTIE À LA GRAINE

DE MOUTARDE À L'ANCIENNE, frites

BELLE CÔTE DE COCHON BASSE TEMPÉRATURE,

laque d'épices, persillade de champignons de Paris, pommes de terre confites

GRANDE SALADE LYONNAISE,

œuf poché, lardons, croûtons, tomates

PAVÉ DE BŒUF GRILLÉ À LA PLANCHA,

frites et méléée de salades

ONGLET DE BŒUF 200g,

potage purée truffée, méléée de salades (+6€)

LA BELLE ENTRECÔTE 300g, frites et méléée de salades (+6€)

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL À LA FRANÇAISE

câpres, cornichons, oignons, mesclun de salades, pommes de terre confites

TARTARE DE BŒUF ALLER-RETOUR,

câpres, cornichons, oignons, mesclun de salades, pommes de terre confites

LE GOURMET BURGER 200g de viande de bœuf savoureuse,

poitrine de porc, Comté, tomate, sauce tartare, frites

Sauces au choix : tartare, poivre, fromagère

PETIT PLAISIR
sauce
aux morilles
+6€

19€90



LES DESSERTS 7€90

ASSIETTE DE FROMAGES, mesclun de salades

FROMAGE BLANC, nature, à la crème ou coulis de fruits rouges

PUITS D'AMOUR,

pommes caramélisées flambées au Calvados, caramel laitier, biscuit sablé, glace vanille et mousse mascarpone

CARPACCIO D'ANANAS, sorbet framboise, noisettes caraméli-

sées et brisures de framboise

BABA BOUCHON, arrosé au rhum ambré, crème chantilly (+1€)

CAFÉ GOURMAND, déclinaison de mini-desserts gourmands

accompagnés d'un espresso ou d'un thé (+1€)

CRÈME BRÛLÉE AUX MARRONS

TARTE CITRON MERINGUÉE

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON

et sa tuile croustillante aux amandes

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

aux pommes caramélisées, glace Vanille

L'ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES et sa Crème Anglaise

COUPE SOUVENIR D'ENFANCE, Pop-Corn, glace noisette, glace chocolat, glace caramel au beurre salé, caramel laitier, sauce chocolat, noisettes croustillantes et crème Chantilly

COUPE COLONEL, sorbet citron et vodka (+1€)

LES GLACES :

Vanille, Chocolat, Café, Caramel au beurre salé, Praliné noisettes

LES SORBETS : Citron, Framboise, Fraise, Fruits de la passion

TOUT COMPRIS

Hors suppléments

41€90

Avec boisson au choix :

Eau minérale (50 cl)
ou Verre de Côtes du Rhône

APÉRITIF

Kir ou Cocktail sans alcool

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT

+ CAFÉ

- 12 ANS

MENU P'TIT GARNEMENT

10€90

Steak haché du boucher ou Filet de poulet à la crème,
pommes frites ou Légumes de Saison
+ Fromage blanc ou Glace 2 boules au choix
+ Pepsi ou Jus de fruits ou Diabolo ou FUZE TEA PÊCHE

