

LES ENTREES APPETIZERS



Salade lyonnaise : lardons, croûtons aillés, œuf poché <i>Lyonnaise salad: bacon, garlic croutons, poached egg</i>	12,90 €
Saucissonnaille (Jésus, Rosette, saucisson de Lyon, cervelas) <i>Lyon's most popular sausages (Jésus, Rosette, Saucisson de Lyon)</i>	10,20 €
Pâté en croûte « maison » au ris de veau et foie gras, salade <i>Homemade pate croute, fresh duck liver and sweetbread, salad</i>	14,30 €
Velouté de céleri rave et pomme fruit, allumette au parmesan <i>Cream of celery and apple</i>	12,90 €
Carpaccio de betteraves et mousse d'anchois <i>Carpaccio of beets and moss of anchovy</i>	11,90 €
Terrine de veau et champignons en gelée d'herbes <i>Terrine of veal and mushrooms in the fresh herbs</i>	14,00 €
Salade végétarienne :	11,30 €
Salade verte, betterave, pommes fruits, julienne de légumes et chips de pain aux noix <i>Vegetarian salad: Lettuce, vegetables, beets, apple and crisp walnut's bread</i>	

LES PLATS MAIN COURSES

Filet de Bœuf, sauce au poivre, gratin dauphinois et haricot vert <i>Filet steak, pepper sauce and creamy potatoes and green beans</i>	25,30 €
Blanc de volaille, sauce Jean-Vignard, légumes oubliés <i>Chicken breast, former vegetables</i>	18,90 €
Cuisse de lapin aux pruneaux, tagliatelles <i>Rabbit leg in prunes, pasta</i>	18,90 €
Tartare de bœuf, pommes sautées et petite salade <i>Steak tartar, sautéed potatoes and green salad</i>	18,90 €
Encornet farci à la brandade de morue, petite salade <i>Squid stuffed in the cod brandade, green salad</i>	21,90 €
Nage de Truite, au bouillon de crustacé <i>Swimming of Trout in the broth of crustaceans</i>	21,90 €
Assiette végétarienne de saison	13,90 €
purée, légumes de saison, lentilles et compotée de choux rouge <i>Vegetarian daily special: Mashed potato, seasonal vegetables, lenses and compote of red cabbage</i>	

LE COIN LYONNAIS LYONNAISE CUISINE

Quenelle de brochet à la cuillère, sauce Nantua et riz <i>Pike dumpling, crayfish butter sauce and rice</i>	21,50 €
Gras double à la lyonnaise et pommes vapeurs <i>Fat doubles and steamed potatoes</i>	18,90 €
Andouillette Bobosse à la fraise de veau Déclinaison de choux fleurs <i>Genuine veal trip sausage, declension of cauliflowers</i>	19,90 €
« Saint Cochon du Bistrot » (travers de porc, andouillette et boudin) pomme purée maison <i>« Saint Swine » of the Bistrot (tripe sausage, black pudding, rib), mashed potatoes</i>	19,90 €
Joue de cochon braisée, compotée de choux rouge, pommes et cannelle <i>Cheek pork braised, compote of red cabbage</i>	17,90 €

FORMULE DEJEUNER à l'ardoise 19,00€

Entrée et plat ou Plat et dessert
+ un verre de vin 12 cl ou 1/2 eau minérale + un café
Du lundi au vendredi (sauf jours fériés)

MENU DU CHEF 25,50 € CHEF'S MENU

Entrée du moment à l'ardoise
Appetizer of the day

Blanc de volaille, sauce Jean-Vignard, légumes oubliés
Chicken breast, former vegetables

ou / or

Le plat du jour à l'ardoise
Daily special

Assortiment de fromages régionaux
Assortment of regional cheese

ou / or

Dessert du jour
Dessert of the day

« GUIGNOL ET GNAFRON » 72,00 €

Offre pour 2 personnes / special for 2

2 menus lyonnais / 2 typical menus
+ 2 cafés / 2 coffee

+ 1 bouteille 75 cl Côtes du Rhône Dubœuf 2013
1 bottle 75 cl Côtes du Rhône Dubœuf 2013



MENU LYONNAIS 30,00€ TYPICAL MENU

Salade lyonnaise : lardons, croûtons aillés, œuf poché
Lyonnaise salad: bacon, garlic croutons, poached egg

ou / or

Pâté en croûte « maison » au ris de veau et foie gras, salade
Homemade pate croute, fresh duck liver and sweetbread, salad

≈≈≈

Saucisson chaud aux lentilles vertes du Puy, sauce beaujolaise
Individual Lyon's sausage with green lentils, beaujolaise sauce

ou / or

Rouelles d'andouillette aux 2 choux fleurs
Genuine veal trip sausage, declension of cauliflowers

ou / or

Quenelle de brochet à la cuillère, sauce Nantua et riz
Pike dumpling, crayfish butter sauce and rice

≈≈≈

Assortiment de fromages régionaux
Selection of regional cheese

ou / or

« Cerveille de canut » (fromage blanc, échalotes et fines herbes)
Fresh farm cheese seasoned with cream, chives, shallots, olive oil

ou / or

Poire pochée au beaujolais
Pear poached in the beaujolais

ou / or

Gnafron au rhum (génoise, fruits confits et chantilly)
Rum soaked biscuit, dried fruit and chantilly

A L'ARDOISE DU BISTROT

Du lundi au vendredi (sauf jours fériés)



L'ENTREE <i>Appetizer of the day</i> _____	9.80€
LE PLAT <i>Daily special</i> _____	11.90€
LE DESSERT <i>Dessert of the day</i> _____	7.00€

LES FROMAGES CHEESES

Assortiment de fromages régionaux <i>Assortment of regional cheese</i>	7.50€
«Cerveille de canut» (fromage blanc, échalotes et fines herbes) <i>Fresh farm cheese seasoned with cream, chives, shallots, olive oil</i>	5.90€
Saint Marcellin affiné de Renée Richard, petite salade <i>Saint Marcellin from the region, small salad</i>	7.50€
Fromage blanc en faisselle à la crème <i>Cottage cheese with cream</i>	5.90€

LES DESSERTS DE LA TRADITION TRADITIONAL BISTROT DESSERTS

Profiteroles maison au chocolat chaud <i>Pastry dough with vanilla ice cream and hot chocolate</i>	8,50 €
Crème brûlée à la vanille <i>Caramelized cream in vanilla</i>	7,90 €
Pot de crème à la praline de Saint-Genix <i>Cream in the pralin of Saint-Genix</i>	7,90 €
Gnafron au rhum (génoise, fruits confits et chantilly) <i>Rum soaked biscuit, dried fruit and chantilly</i>	7,90 €
Poire pochée au beaujolais et épices, sablé Breton <i>Pear poached in the beaujolais and spices, the Breton sand</i>	7,90 €
Tarte aux agrumes, chantilly au citron vert <i>Citrus fruits tart, lime chantilly</i>	7,90 €
Tarte chocolat et pistache <i>Chocolate and pistachio tart</i>	7,90 €
Dessert du moment à l'ardoise <i>Dessert of the day</i>	7,00 €
Cigarette pomme et romarin au caramel salé, sorbet granny Smith <i>Apple cigarette with rosemary and salted butter caramel</i>	7,90 €
Coupe Colonel : sorbet citron et Vodka <i>Colonel cup: lemon sorbet and Vodka</i>	9,00 €
Café gourmet (macaron café, chou chantilly, financier, mendiants) <i>Coffee « Gourmet »(coffee macaroon, dough pastry and chantilly, almond cake, beggar chocolate)</i>	9,00 €
Panaché de glaces et sorbets du moment	7,40 €

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans _____ **12.50€**
CHILDREN'S MENU Consulter votre serveur

Pour tout règlement par chèque, une pièce d'identité sera exigée

Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Prix nets en euros, toutes taxes incluses.

(TVA 10% sur les plats et les boissons sans alcool et 20% sur les boissons alcoolisées)

Les plats « Fait Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Certains plats sont susceptibles de contenir volontairement des allergènes.

Leur liste est disponible à la réception