

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€
Œuf mollet sur ratatouille, chips de lard et pistou <i>Boiled egg on ratatouille, chips of bacon and pesto</i>	12,90€
Terrine de poireaux et chèvre <i>Terrine of leeks and goat</i>	14,00€
Gaspacho, chiffonnade de jambon cru, sorbet tomate et basilic <i>Gazpacho, chiffonnade of cured ham, sherbet tomato and basil</i>	11,90€
Salade végétarienne : <i>Vegetarian salad: Lettuce, vegetables, ratatouille and crisp walnut's bread</i>	11,30€

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€
Ballotine de volaille en croûte aux herbes, julienne de légumes <i>Ballotine of poultry in a pastry case in herbs, vegetables</i>	18,90€
Aubergine d'agneau aux épices douces <i>Eggplant of lamb in soft spices</i>	18,90€
Tartare de bœuf au couteau, pommes sautées et petite salade <i>Steak tartar, sautéed potatoes and green salad</i>	18,90€
Aïoli de cabillaud <i>Aioli of cod</i>	21,90€
Filet de rouget, écrasé de pomme de terre, huile parfumé au basilic <i>Red mullet filet, crushed by potato, oils perfume in the basil</i>	21,90€
Assiette végétarienne de saison <i>Vegetarian daily special: Mashed potato, seasonal vegetables, lenses and cheese-topped dish of zucchini</i>	13,90€

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€
Saucisson chaud, lentilles et sauce vierge <i>« traditional rolled veal head, fresh vegetables</i>	19,50€
Andouillette Bobosse à la fraise de veau <i>Gratin de courgette tomate et mozzarella</i> <i>Genuine veal trip sausage, cheese-topped dish of zucchini, tomato and mozzarella</i>	19,90€
« Saint Cochon du Bistrot » <i>(travers de porc, andouillette et boudin) pomme purée maison</i> <i>« Saint Swine » of the Bistrot (tripe sausage, black pudding, rib), mashed potatoes</i>	19,90€
Boudin aux 2 pommes: pommes fruits et pomme purée <i>Sausage in both apples: apple fruit and mashed potato</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

~::~~::~~
Boudin aux 2 pommes: pommes fruits et pomme purée
Sausage in both apples: apple fruit and mashed potato

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 2012
1 bottle 75 cl Côtes du Rhône Duboeuf 2012

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 vierge
Individual Lyon's sausage with green lentils, olive dressing

ou / or

Ballotine de volaille en croûte aux herbes, julienne de légumes
Ballotine of poultry in a pastry case in herbs, vegetables

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

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

ou / or

Pot de crème à la praline
Cream in the pralin

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€
«Cervelle 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 €
Tarte citron meringuée <i>Covered with meringue lemon tart</i>	7,90 €
Gnafron au rhum (génoise, fruits confits et chantilly) <i>Rum soaked biscuit, dried fruit and chantilly</i>	7.90€
Salade de fruits frais de saison <i>Salad of fresh fruit in season</i>	7,90 €
Tiramisu aux fruits rouge <i>Tiramisu in red berries</i>	7,90 €
Macaronade aux prunes du moment <i>Macaroon in the plums of moment</i>	7,90 €
Coupe Colonel : sorbet citron et Vodka <i>Colonel cup: lemon sorbet and Vodka</i>	9.00€
Coupe autour de la pomme : sorbet granny Smith, manzana <i>Apple cup: apple sorbet, manzana</i>	9.00€
Panaché de glaces et sorbets du moment <i>Sorbets and ice creams of the moment</i>	7,40€
Café gourmet <i>(macaron, chou chantilly, financier, salade de fruits frais)</i> <i>Coffee « Gourmet »</i> <i>(macaroon, dough pastry and chantilly, almond cake, salad of fresh fruit)</i>	9,00 €

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