

## LES ENTREES APPETIZERS



<b>Salade lyonnaise : lardons, croûtons aillés, œuf poché</b> <i>Lyonnais salad: bacon, garlic croutons, poached egg</i>	<b>12,90 €</b>
<b>Saucissonnaille (Jésus, Rosette, saucisson de Lyon, cervelas)</b> <i>Lyon's most popular sausages (Jésus, Rosette, Saucisson de Lyon)</i>	<b>10,20 €</b>
<b>Pâté en croûte « maison » au ris de veau et foie gras, salade</b> <i>Homemade pate croute, fresh duck liver and sweetbread, salad</i>	<b>14,30 €</b>
<b>Crème de champignons des bois, feuilleté au pavot</b> <i>Wild Mushrooms soup</i>	<b>11,90 €</b>
<b>Terrine de paleron de boeuf aux légumes, vinaigrette aux condiments</b> <i>Terrine of beef chuck stew with vegetables</i>	<b>14,00 €</b>
<b>Foie gras de canard en terrine maison et chutney</b> <i>Homemade duck foie gras with chutney</i>	<b>15,90 €</b>
<b>Salade végétarienne :</b>	<b>11,30 €</b>
<b>Salade verte, julienne de légumes d'hiver et chips de pain aux noix</b> <i>Vegetarian salad: Lettuce, vegetables and crisp walnut's bread</i>	

## LES PLATS MAIN COURSES

<b>Filet de Bœuf, sauce au poivre, gratin dauphinois et haricot vert</b> <i>Filet steak, pepper sauce and creamy potatoes and green beans</i>	<b>25,30 €</b>
<b>Souris d'agneau braisée aux épices douces, embeurrée de choux vert</b> <i>Breaded knuckle of lamb with soft spice and cabbage</i>	<b>18,90 €</b>
<b>Filet de lieu jaune, risotto de crozets au parmesan, crème de crustacé</b> <i>Roasted pollack filet, "crozet" risotto with parmigiano</i>	<b>18,90 €</b>
<b>Tartare de bœuf, pommes sautées et petite salade</b> <i>Steak tartar, sautéed potatoes and green salad</i>	<b>18,90 €</b>
<b>Pot-au-feu du Bistrot</b> <i>Beef stew of the Bistrot</i>	<b>19,90 €</b>
<b>Pavé de cabillaud, purée de courge, jus tranché à la noisette</b> <i>Roasted cod, pumpkin purée, juice with hazelnut</i>	<b>18,90 €</b>
<b>Assiette végétarienne de saison</b>	<b>13,90 €</b>
<b>Purée de courge, légumes de saison, embeurrée de choux vert, gratins dauphinois et champignons</b> <i>Vegetarian daily special: Pumpkin purée, vegetables, cabbage, creamy potatoes and mushrooms</i>	

## LE COIN LYONNAIS LYONNAISE CUISINE

<b>Quenelle de brochet à la cuillère, sauce Nantua et riz</b> <i>Pike dumpling, crayfish butter sauce and rice</i>	<b>21,50 €</b>
<b>Gâteau de foie de volaille, crème à l'ail doux et riz parfumé</b> <i>Poultry liver pudding, soft garlic cream and rice</i>	<b>18,90 €</b>
<b>Andouillette Bobosse à la fraise de veau</b> <i>Au moût de raisins et purée de pois cassés</i> <i>Genuine veal trip sausage, grape must mustard sauce and split peas purée</i>	<b>19,90 €</b>
<b>« Saint Cochon du Bistrot » (travers de porc, andouillette et boudin)</b> <i>« Saint Swine » of the Bistrot (tripe sausage, black pudding, rib), mashed potatoes</i>	<b>19,90 €</b>
<b>Foie de veau au vinaigre, pomme purée maison et champignons</b> <i>Roasted veal liver with vinegar, homemade mashed potatoes and mushrooms</i>	<b>21,50 €</b>

## 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*

Gâteau de foie de volaille crème à l'ail doux et riz parfumé  
*Poultry liver pudding, soft garlic cream and rice*

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  
*Lyonnais 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*

≈≈≈

Boudin aux deux pommes  
*Black pudding, roasted apple and mashed potatoes*

ou / or

Foie de veau au vinaigre, pomme purée maison et champignons  
*Roasted veal liver with vinegar, homemade mashed potatoes and mushrooms*

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

Tarte aux pralines de Saint-Genix  
*Praline of Saint-Genix tart*

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)



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

## LES FROMAGES CHEESES

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

## LES DESSERTS DE LA TRADITION TRADITIONAL BISTROT DESSERTS

<b>Profiteroles maison au chocolat chaud</b> <i>Pastry dough with vanilla ice cream and hot chocolate</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Crème brûlée à la vanille</b> <i>Caramelized cream in vanilla</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Gros choux à la praline rose de Saint-Genix</b> <i>Puff pastry with praline of "Saint-Genix"</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Gnafron au rhum (génoise, fruits confits et chantilly)</b> <i>Rum soaked biscuit, dried fruit and chantilly</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Mont-Blanc : crème de marron, meringue et chantilly</b> <i>Vanilla ice cream with meringue, sweetened chesnut purée and whipped cream</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Tarte aux pralines roses de Saint-Genix</b> <i>Praline of Saint-Genix tart</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Tarte aux noix et boule de glace au yahourt</b> <i>Walnuts tart and ice cream</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Dessert du moment à l'ardoise</b> <i>Dessert of the day</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Coupe vigneronne : sorbet cassis, crème de cassis et Marc de Bourgogne</b> <i>Vigneron cup : blackcurrant sorbet, blackcurrant liquor and Marc de Bourgogne</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Coupe Colonel : sorbet citron et Vodka</b> <i>Colonel cup: lemon sorbet and Vodka</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Café gourmet ( macaron, choux praline, madeleine orange, mendiants)</b> <i>Coffee « Gourmet » ( macaroon, dough pastry praline, orange cake, beggar chocolate )</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Panaché de glaces et sorbets du moment</b>	<b>7,40 €</b>

**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