

LES ENTREES APPETIZERS



Salade lyonnaise : lardons, croûtons aillés, œuf poché <i>Lyonnais 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 €
Œufs en meurette <i>Poached egg with "meurette sauce (red wine sauce)</i>	12,90 €
Crème de petit pois, mousse de chèvre <i>Green peas cream and goat cheese mousse</i>	12,90 €
Carpaccio de betteraves et mousse d'anchois <i>Beet carpaccio and anchovy mousse</i>	12,90 €
Salade végétarienne :	11,30 €
Salade verte, julienne de légumes, betteraves, lentilles et chips de pain aux noix <i>Vegetarian salad: green salad, julienne vegetables, beet, lentils 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 €
Suprême de volaille, flan d'asperge et jus au thym <i>Roasted Poultry supreme with thyme gravy and custard tart of asparagus</i>	18,90 €
Filet de truite blanche, nage aux herbes et artichauts <i>Poached white trout net in broth with herbs, and artichoke</i>	18,90 €
Tartare de bœuf, pommes sautées et petite salade <i>Steak tartar, sauteed potatoes and green salad</i>	18,90 €
Parmentier de joue de Bœuf à l'estragon <i>Ox cheek parmentier with tarragon</i>	18,90 €
Aile de raie, fondue de fenouil, sauce aux câpres <i>Poached ray wing, fennel fondue and caper sauce</i>	18,90 €
Assiette végétarienne de saison	13,90 €
Fondue de fenouil, flan d'asperge, polenta à la tomate, gratins dauphinois et champignons <i>Vegetarian daily special: Pumpkin purée, vegetables, cabbage, creamy potatoes and mushrooms</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 €
Tête de veau, sauce tartare, légumes de saison <i>Poached calf head, tartar sauce and seasonal vegetables</i>	19,90 €
Andouillette Bobosse à la fraise de veau	19,90 €
Sauce moutarde, polenta à la tomate <i>Genuine calf trip sausage, mustard sauce and polenta with tomatoes</i>	
« 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 €
Foie de veau au vinaigre, pomme purée maison et champignons <i>Roasted veal liver with vinegar, homemade mashed potatoes and mushrooms</i>	21,50 €

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

≈≈≈

Saucisson chaud aux lentilles, sauce vierge
Hot sausage with lentils and virgin sauce
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

≈≈≈

Saucisson chaud aux lentilles, sauce vierge
Hot sausage with lentils and virgin sauce
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)



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 €
Madeleines chocolatées, glace vanille, chantilly et miel <i>Madeleine, hot chocolate, vanilla ice cream and whipped cream and honey</i>	7,90 €
Gnafron au rhum (génoise, fruits confits et chantilly) <i>Rum soaked biscuit, dried fruit and chantilly</i>	7,90 €
Vacherin revisité à la banane <i>Ice cream vacherin with bananas</i>	7,90 €
Tarte aux pralines roses de Saint-Genix <i>Praline of Saint-Genix tart</i>	7,90 €
Moelleux au chocolat, sabayon à l'orange <i>Chocolate cake with orange sabayon</i>	7,90 €
Dessert du moment à l'ardoise <i>Dessert of the day</i>	7,00 €
Coupe vigneronne : sorbet cassis, crème de cassis et Marc de Bourgogne <i>Vigneron cup : blackcurrant sorbet, blackcurrant liquor and Marc de Bourgogne</i>	7,90 €
Coupe Colonel : sorbet citron et Vodka <i>Colonel cup: lemon sorbet and Vodka</i>	9,00 €
Café gourmet (moelleux, choux chantilly, madeleine orange, mendiants) <i>Coffee « Gourmet » (chocolate cake, dough pastry whipped cream, orange 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