

CARTE D'AUTOMNE

Entrées

- **Tatin de Potiron**, Sauce et Jeunes Pousses de Moutarde, Graines de Sésame **8€**
- **Oeuf Fermier Poché**, Crème de Lard et Chips de Poitrine Fumée **8€**
- **Salade et Croustillant de Saint Marcellin** aux Noisettes Torréfiées **9€**
- **Arancini au Chorizo et Parmesan**, Crème de Panais et Pesto d'Hiver **8€**
- **Salade Lyonnaise** **9€**

Plats

- **Steak Haché** (170 gr), **Oeuf à Cheval**, Sauce Poivre, Frites et Salade (220gr : +5€) **16€**
- **Poulet de Bourgogne** Label Rouge «Maison Landrier» à la Crème, Riz Pilaf **23€**
- **Truite Entière Rôtie** Désarêtée, Légumes Anciens en Persillade **21€**
- **Andouillette « Bobosse »** à la Fraise de Veau, Frites **19€**
- **Gratin de Ravioles** au Saint Marcellin, Salade Verte **16€**
- **Saucisson Lyonnais « Bobosse » à la Moutarde**, Purée de Panais et Lard Croustillant **19€**
- **Tartare de Boeuf** Coupé au Couteau (160 gr), Frites et Salade (220 gr : +5€) **17€**
- **Grande Salade Lyonnaise** **15€**
- **Grande Salade et Croustillant de Saint Marcellin** **15€**

Desserts

- **Faisselle** de la Laiterie de la Cotière **6€**
- **Ardoise de Fromage** de la Laiterie de la Cotière **10€**
- **Fondant au Chocolat** **8€**
- **Brioche à la Praline, Façon Pain Perdu**, Glace Caramel et Crème Fouettée **9€**
- **Tiramisu** **8€**
- **Pommes et Poires Flambées au Calvados**, Speculoos, Éclats de Noisettes **9€**
- **Café « Mais Pas Que »** **7€**

MENUS

MENU DU JOUR

Hors soirs, week-end et jours fériés

Plat du Jour

11€

Entrée du Jour + Plat du Jour

OU Plat du Jour + Dessert du Jour

16€

Entrée du Jour + Plat du Jour + Dessert du Jour

19€

MENU D'AUTOMNE

Oeuf Fermier Poché, Crème de Lard

ou Tatin de Potiron à la Moutarde

+++

Steak Haché 170 gr (220 gr : +5€), Oeuf à Cheval,
Frites et Salade

ou Gratin de Ravioles au Saint Marcellin, Salade Verte

+++

Tiramisu **ou** Fondant au Chocolat

28€

DÉCOUVREZ NOTRE MENU DU JOUR SUR LES ARDOISES DU BISTROT

Cuisinant exclusivement des produits frais,
certains peuvent venir à manquer...

Boisson non comprise - Prix et Service compris - Liste des Allergènes sur demande

MENU ENFANT

Sirop à l'eau + Plat + Dessert

12€

CARTE DES VINS

VINS DU MOIS

sélectionnés chez nos Artisans Vignerons

Prix TTC : Verre / Pot

Vins Rouges

- IGP Collines Rhodaniennes , Pierre Finon, « Syrah », 2018 **4€ / 12€**
- Côtes du Rhône, Les Aphillanthes, « Rouge Carmin », 2019 **AB** **6€ / 18€**
- Saumur Champigny, Château du Hureau, « Tuffe », 2017/2018 **AB** **8€ / 24€**
- Mercurey, Domaine de Bressande, 2017 **10€ / 30€**

Vins Blancs

- IGP Côtes de Gascogne, Pellehaut, « Harmonie », 2019 **5€ / 15€**
- Côteaux du Lyonnais, Régis Descotes, « Prestige », 2017 **AB** **6€ / 18€**
- Menetou Salon, Domaine de Champarlan, 2018 / 2019 **8€ / 24€**
- Rully, Château de Rully, 2016 **10€ / 30€**

Vins Rosés

- IGP Pays d'Oc, Maison Fortant, « Marinière », 2019 **4€ / 12€**
- Côtes de Provence, Château Mouresse, « MMM » 2019 **6€ / 18€**

DÉCOUVREZ NOS VINS AU VERRE OU EN POT !

Les VINS DU MOIS sont une sélection de quelques références de notre Carte des Vins que nous vous proposons au verre et en pot.

Chaque vin est choisi chez des artisans vignerons. Nous le sélectionnons minutieusement en fonction de sa qualité gustative, de sa méthode de production, de son appellation et de son origine géographique.

CARTE DES VINS

LA CAVE DE L'ESPRIT BISTROT

Prix TTC Bouteille

Vins Blancs

- IGP Côtes de Gascogne, Pellehaut, « Harmonie », 2019 **25€**
- IGP Côtes de Gascogne, Pellehaut, « Été Gascon », 2018/2019 **27€**
- Savoie Chignin, Domaine Berthollier, « Vieilles Vignes », 2019 **30€**
- Côteaux du Lyonnais, Régis Descotes, « Prestige », 2017 **AB** **32€**
- Mâcon Chaintré, Pascal Berthier, « Les Champs », 2018 **32€**
- IGP Collines Rhodaniennes, Domaine Finon, « Viognier », 2018 **34€**
- Menetou Salon, Domaine de Champarlan, 2018 **39€**
- Pouilly Fuissé, Pierre Vessigaud, « Vieilles vignes », 2017 **45€**
- Rully, Château de Rully, 2016 **49€**
- Saint Péray, Julien Pilon, « Les Maisons de Victor », 2018 **50€**
- Santenay, Bachev Legros, « Sous la Roche », 2018 **52€**
- Condrieu, Domaine Finon, « Symphonie », 2016/2017 **68€**

Prix TTC Bouteille

Vins Rosés

- IGP Pays d'Oc, Maison Fortant, « Marinière », 2019 **23€**
- Côteaux du Lyonnais, Régis Descotes, « La Gallée », 2018 **25€**
- Côtes de Provence, Château Mouresse, « MMM », 2018 / 2019 **29€**
- Côtes de Provence, Château Léoube, 2019 **AB** **40€**

Prix TTC Bouteille

Dépillants

- Perle Blanche Régis Descotes, Méthode Traditionnelle **30€**
- Champagne Henri Dosnon **50€**
- Champagne Lallier, Cuvée R015, Brut **70€**
- Champagne Lallier, Rosé, Grand Cru **80€**

CARTE DES VINS

Prix TTC Bouteille

Vins Rouges

CÔTES DU RHONE

- IGP Collines Rhodaniennes, Pierre Finon, « Syrah », 2018 23€
- Côtes du Rhône, Les Aphillanthes, « Rouge Carmin », 2019 AB 27€
- Côteaux du Lyonnais, Régis Descotes, « Prestige », 2017 AB 28€
- Crozes Hermitage, Fayolle Fils et Fille, « Sens », 2018 34€
- Saint Joseph, Pierre Finon, « Les Jouvencelles », 2018 35€
- Côteaux du Lyonnais, Régis Descotes, « L'Archevêque », 2017 AB 44€
- Vacqueyras, Château Lestours, « Les Pénitents », 2015 / 2016 45€
- Côtes du Rhône, Les Aphillanthes, « Avé », 2005 AB 49€
- Saint Joseph, Julien Pilon, « Rue des Poissonniers, Paris 18ème », 2018 52€
- IGP Vin de Seyssuel, Domaine Garon, « Les Jardins de Rome », 2018 55€
- Côtes du Rhône, Les Aphillanthes, « Actius », 2005 AB 59€
- Crozes Hermitage, Fayolle Fils et Fille, « Clos Les Cornirets », 2017 59€
- Côte Rôtie, Domaine Garon, « Les Triotes », 2018 70€
- Châteauneuf du Pape, Arnoux et Fils, « Seigneur de Lauris », 2016 78€
- Cornas, Julien Pilon, « L'élégance du Caillou », 2018 80€

BEAUJOLAIS

- Côtes de Brouilly, Robert Perroud, « Foudre N°5 », 2018 29€
- Morgon, Laurent Gauthier, « Les Grands Cras », 2017 / 2018 32€
- Moulin à Vent, Yohan Lardy, « Les Michelons », 2018 34€

BORDEAUX

- Bergerac, L'Ancienne Cure, « Jour de Fruit », 2018 AB 30€
- Graves, Château Trébiac, 2017 32€
- Lalande de Pomerol, Château Perron, 2015 / 2016 51€
- Margaux, Château Angludet, « Réserve », 2016 68€

BOURGOGNES

- Bourgogne Pinot Noir, Jean Claude Boisset, « Les Ursulines », 2018 34€
- Mercurey, Domaine de Bressande, 2017 52€
- Santenay, Bachev Legros, « Les Charmes », 2018 55€
- Côtes de Nuits Village, Jean Claude Boisset, « Au Clou », 2014 59€
- Maranges 1er Cru, Château de Mercey, « Clos Roussots », 2015 62€

AUTRES RÉGIONS

- Corbières, Château de Caraguilhes, « Les Gourgoules », 2017 AB 30€
- Fronton, Château de Plaisance, 2016/2017 AB 36€
- Chinon, Domaine de la Noblaie, « Les Chiens Chiens », 2017 AB 38€
- Pic Saint Loup, Bergerie du Capucin, « Dame Jeanne », 2018 40€
- Saumur Champigny, Château du Hureau, « Tuffe », 2017 AB 41€
- Terrasses du Larzac, Clos du Serres, « Les Maros », 2016 AB 42€

Toutes les bouteilles sont disponibles en vente à emporter (prix caviste)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération