

NOS ARTISANS LOCAUX

— Ils travaillent avec nous et pour vous —

Nous ne vous servirons JAMAIS du Canard élevé en Pologne, du Saumon de Norvège piqué aux antibiotiques, des légumes surgelés et prédécoupés, de la viande ayant parcouru des milliers de km, de la glace ultra foisonnée...

A l'Esprit Bistrot, nous avons choisi de travailler avec des produits **FRAIS, LOCAUX** et de **SAISON**...

Voici nos Producteurs et Artisans qui nous sont si proches :

	Distance depuis Lyon Centre
• Domaine de LIMAGNE , Elevage de Canard Gras, Chappes (63)	162 Km
• Famille GESLER , Boucherie, Hotonnes (01)	105 Km
• Charles MURGAT , Pisciculture, Beaufort (38)	73 Km
• BOBOSSE , Charcuterie, Fabrication Artisanale, Saint Jean d'Ardières (69)	49 Km
• Verger CREMOLAND , Fruits & Légumes de Saison, Villemoirieu (01)	47 Km
• Eric FEBRE , Pain, Pâtisserie & Glace Artisanale, Ste Foy lès Lyon (69)	4,5 Km
• NINKASI , Fabrique de Bière Artisanale, Tarare (69)	45 Km
• Patrick FONT , Jus de Fruits, St Romain en Jarez (42)	48 Km
• Laiterie Artisanale de la COTIERE , Fromage, Meximieux (01)	38 Km
• GONEO , Maison de Torréfaction Lyonnaise, Hugues Chazottes, Lyon (69)	10 Km
• TENDANCE GOURMANDE , Boulangerie, Lyon (69)	2 Km

CARTE de l'HIVER

Entrées

- **Oeuf Fermier en Meurette**, Croûtons & Poitrine Fumée **9€**
- **Tartine Grillée de Truite Fumée Maison** & Quenelle de Crème Fouettée à la Ciboulette, Jus et Zeste de Citron Vert **10€**
- **Escargots Sautés en Persillade**, Mousseline de Pommes de Terre, Crème d'Ail & Croûtons **9€**
- **Pâté (en) Croûte** du Chef Veau - Canard - Pistache, Confit d'Oignons à la Grenadine, Pickles de Légumes **11€**
- **Salade & Bricks** de Tomme de Beauregard, Noisettes & Poires **9€**
- **Salade Lyonnaise** **9€**

Plats

- **Steak** Maison Gesler, Haché au Resto, **Oeuf Fermier à Cheval** & Frites, Sauce au Poivre Doux de Sarawak **18€**
- **Poitrine de Cochon Confite**, Façon Petit Salé aux Lentilles, Sauce Moutarde **19€**
- **Filet de Truite**, Charles Murgat, en Croûte d'Agurmes et Parmesan, Riz Noir & Légumes Glacés, Coulis de Cresson **22€**
- **Magret de Canard**, en Cuisson Lente puis Snacké, Sauce à l'Orange, Purée de Pommes de Terre **25€**
- **Andouillette « Bobosse »** à la Fraise de Veau, Frites & Salade **21€**
- **Gratin de Ravioles** au St Marcellin & Bouquet de Salade Mélangée **18€**
- **Tartare de Boeuf (170 gr)** Maison Gesler, Coupé au Resto, Frites & Salade **18€**
- **Tartare de Boeuf (220 gr)** Maison Gesler, Coupé au Resto, Frites & Salade **23€**
- **Grande Salade Lyonnaise** **15€**
- **Grande Salade & Bricks** de Tomme de Beauregard, Noisettes & Poires **15€**
- **Grande Tartine Grillée de Truite Fumée Maison** & Quenelle de Crème Fouettée à la Ciboulette, Jus et Zeste de Citron Vert **15€**

Desserts

- **Faisselle** de la Laiterie de la Côtère (en Cerveau de Canut, Crème ou Coulis à l'Orange) **6€**
- **Fromage** de la Laiterie de la Côtère **12€**
- **Nougat Glacé** aux Amandes & Noisettes, Miel de Châtaignier & Coulis à l'Orange **9€**
- **Crème Brûlée à la Liqueur de Mandarine** de l'Abbaye d'Eygubelle **8€**
- **Tarte Tatin Pommes - Poires** & Quenelle de Crème Double de la Laiterie de la Côtère **8€**
- **Fondant au Chocolat** (Caramel, Coulis à l'Orange ou Sauce Chocolat) **8€**
- **Tiramisu** **8€**
- **Café et Compagnie** **8€**

MENUS

MENU DU JOUR

Hors soirs, week-end et jours fériés

Plat du Jour

12€

Entrée du Jour + Plat du Jour

OU Plat du Jour + Dessert du Jour

16 €

Entrée du Jour + Plat du Jour + Dessert du Jour

20€

A LA CARTE

Entrée + Plat + Dessert

34 €

(Tartare 220gr : +5,00€ au Menu, Magret de Canard : +3,00€)

MENU ENFANT

Sirop + Plat + Dessert

12€

Etant donné que nous cuisinons exclusivement des produits frais, certains produits peuvent venir à manquer...

DÉCOUVREZ NOTRE **MENU DU JOUR** ET NOS **SUGGESTIONS**
SUR LES ARDOISES DU BISTROT

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

CARTE DES VINS

VINS EN POT

sélectionnés chez nos Artisans Vignerons

Prix TTC : Pot (46 cl)

Vins Rouges

- IGP Collines Rhodaniennes, Domaine Finon, « Syrah », 2020 **12€**
- Beaujolais-Villages, Domaine Mont Joly, « La Croix Polage », 2019 **15€**
- Vins du Bugey, Caveau Bugiste, « Vieilles Vignes », 2020 (Pinot Noir) **21€**

Vins Blancs

- IGP Côtes de Gascogne, Pellehaut, « Harmonie », 2021 **15€**
- Beaujolais-Villages, Domaine Mont Joly, « Les Cerisiers », 2019 **18€**
- Vin du Bugey, Caveau Bugiste, « Vieilles Vignes », 2020 (Chardonnay) **21€**

Vins Rosés

- IGP des Pays d'Oc, Fortant, « Marinière », 2020 **12€**
- Côtes de Provence, Château Mouresse, « MMM », 2020 **18€**

DÉCOUVREZ NOS VINS EN POT !

Les vins du moment sont une sélection de quelques références de notre Carte des Vins que nous vous proposons 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



VINS BLANCS

Prix TTC : Verre (12,5 cl) / Bouteille


VALLEE DU RHONE (Classés du Nord au Sud)

- Coteaux du Lyonnais, Régis Descotes, « Les Chapèzes », 2019  35€
- Condrieu, Domaine Finon, « Symphonie », 2019 68€
- VDF Roussane, Domaine Deleu, « Virgule », 2020 42€
- Saint Joseph, Domaine Deleu, « Litote », 2020 50€
- IGP Collines Rhodaniennes, Domaine Finon, « Viognier », 2019 36€
- Saint Péray, Julien Pilon, « Les Maisons de Victor », 2020 54€

BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE (Classés du Nord au Sud)

- Bourgogne Aligoté, Jean Claude Boisset, 2019  39€
- Cotes de Nuits Villages, Domaine Loichet, « Réserve de la Comtesse », 2017  58€
- Monthélie, Domaine Changarnier, « Classique », 2018  64€
- Santenay, Domaine Bachev Legros, « 1er cru Clos des Gravières », 2019  70€
- Santenay, Domaine Bachev Legros, « Sous la Roche », 2019  66€
- Pouilly Fuissé, Pierre Vessigaud, « Vieilles Vignes », 2019 62€
- Macon Chaintré, Pascal Berthier, « Les Champs », 2020 32€
- Beaujolais-Villages, Domaine Mont Joly, « Les Cerisiers », 2019 (Sans Sulfites Ajoutés) 6€/ 31€

VAL DE LOIRE (Classés du Nord au Sud)


- IGP Val de Loire, Domaine Laporte, « Le Bouquet », 2020 30€
- Sancerre, Domaine Laporte, « Le Rochoy », 2020  46€
- Pouilly Fumé, Domaine Redde, « Petit F », 2020 42€

AUTRES REGIONS (Classés du Nord au Sud)

- Vin du Bugey, Caveau Bugiste, « Vieilles Vignes », 2020 7€/ 36€
- Savoie-Chignin, Domaine Berthollier, « Vieilles Vignes », 2020 33€
- IGP Côtes de Gascogne, Pellehaut, « Harmonie », 2021 5€/ 25€
- IGP Côtes de Gascogne, Pellehaut, « Eté Gascon », 2021 (Moelleux) 6€/ 30€

VINS ROSES

Prix TTC : Verre (12,5 cl) / Bouteille

- Coteaux du Lyonnais, Régis Descotes, « Tradition, les pieds humides », 2020  25€
- IGP des Pays d'Oc, Fortant, « Marinière », 2020 4€/ 23€
- Côtes de Provence, Château Mouresse, « MMM », 2020 6€/ 30€
- Côtes de Provence, Château Léoube, 2020 40€

DETILLANTS

Prix TTC : Coupe / Bouteille

- Champagne Lallier, Cuvée R016, 70€
- Champagne Lallier, Rosé, Grand cru, 80€
- Champagne Henri Dosnon, Brut 10€/ 60€
- Coteaux du Lyonnais, Régis Descotes, « Perle Blanche » 30€

EN FONCTION DE L'EVOLUTION DE NOTRE STOCK, DES MILLESIMES PLUS ANCIENS PEUVENT VOUS ETRE SERVIS.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

EN FONCTION DE L'EVOLUTION DE NOTRE STOCK, DES MILLESIMES PLUS ANCIENS PEUVENT VOUS ETRE SERVIS.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

VINS ROUGES

Prix TTC : Verre (12,5 cl) / Bouteille

CÔTES DU RHONE (Classés du Nord au Sud)

- Coteaux du Lyonnais, Régis Descotes, « Les Grands Coins », 2019 **AB** 30€
- Coteaux du Lyonnais, Régis Descotes, « Archevêque », 2018 **AB** 46€
- IGP Vins de Seyssuel, Domaine Garon, « Les Jardins de Rome », 2020 55€
- IGP Collines Rhodaniennes, Domaine Finon, « Syrah », 2020 4€ / 25€
- IGP Collines Rhodaniennes, Domaine Garon, « Les Grandes Parcelles », 2020 40€
- Côte Rôtie, Domaine Garon, « Les Triotes », 2019 72€
- Saint Joseph, Domaine Finon, « Les Jouvencelles », 2020 43€
- Saint Joseph, Cuilleron, « Cavanos », 2019 52€
- Saint Joseph, Julien Pilon, « Rue des Poissonniers », 2020 60€
- Crozes Hermitage, Julien Pilon, « Buveur d'Argile », 2020 59€
- Crozes Hermitage, Domaine du Colombier, « Primavera », 2019 45€
- Cornas, Julien Pilon, « L'élégance du Caillou », 2019 82€
- Côtes du Rhône, Les Aphillanthes, « Rouge Carmin », 2019 **AB** 29€
- Côtes du Rhône, Les Aphillanthes, « Avé », 2016 **AB** 53€
- Côtes du Rhône, Les Aphillanthes, « Actius », 2016 **AB** 56€
- Rasteau, Les Aphillanthes, « Cuvée 1921 », 2015 **AB** 48€
- Châteauneuf du Pape, Brunier, « Télégramme », 2019 79€

BEAUJOLAIS (Classés du Nord au Sud)

- Chenas, Pascal Aufranc, « Naturellement », 2020 (Sans Sulfites Ajoutés) 35€
- Moulin à Vent, Yohan Lardy, « Les Michelons », 2020 38€
- Fleurie, Lucien Lardy, « Les Roches », 2019 31€
- Morgon, Laurent Gauthier, « Les Grands Cras », 2019 33€
- Brouilly, Robert Perroud, « Pollen », 2019 36€
- Beaujolais-Villages, Domaine Mont Joly, « La Croix Polage », 2019 (Sans Sulfites Ajoutés) 6€ / 28€

BORDEAUX (Classés du Nord au Sud)

- Lalande de Pomerol, Château Perron, 2016 55€
- Margaux, Château Angludet, « Réserve d'Angludet », 2016 70€
- Graves, Château Trébiac, 2018 38€

BOURGOGNE (Classés du Nord au Sud)

- Côtes de Nuits-Villages, Jean Claude Boisset, « Au Clou », 2015 62€
- Pinot Noir, Jean Claude Boisset, « Nature d'Ursulines », 2018 **AB** (Sans Sulfites Ajoutés) 46€
- Savigny lès Beaune, Domaine Loichet, « 1er Cru, Aux Peuillets », 2017 66€
- Monthélie, Domaine Changarnier, « Pierrefite », 2017 **AB** 62€
- Santenay, Domaine Bachev Legros, « Les Charmes », 2018 61€
- Mercurey, Antonin Rodet, Domaine de Bressande, 2017 55€

AUTRES RÉGIONS (Classés du Nord au Sud)

- Chinon, Domaine de la Noblaie, « Chiens chiens », 2018 **AB** 40€
- Saumur Champigny, Château du Hureau, « Tuffe », 2018 **AB** 38€
- Vins du Bugey, Caveau Bugiste, « Vieilles Vignes », 2020 7€ / 36€
- Côtes de Provence, Château Léoube, 2019 48€
- Terrasse du Larzac, Clos du Serres, « Les Maros », 2019 45€
- Corbières, Château de Carraguilhes, « Les Gourgoules », 2019 **AB** 33€
- Pic Saint Loup, Bergerie du Capucin, « Dame Jeanne », 2018 43€

CARTE DE FIN DE REPAS

DIGESTIFS

Prix TTC : Verre (4 cl) / Bouteille

• Rhum Arrangé Maison	6€ / 30€
• Mint Jacoulot	7€
• Lemon Jacoulot	7€
• Chartreuse Verte 55%	8€
• Chartreuse Jaune 43%	8€
• Elixir du Coiron Jaune Ælred 43%	8€
• Elixir du Coiron Verte Ælred 45%	8€
• Liqueur Raphaëlle 45%	15€
• Liqueur de Verveine Ælred 55%	8€
• Liqueur de Poire Williams Ælred 35%	8€
• Liqueur de Mandarine Ælred 40%	8€
• Eau de vie de Poire Williams Ælred 45%	8€
• Rhum Palma Mulata 15ans	10€
• Rhum Ron Esclavo 23ans	12€
• Whisky Aldelphi Private Stock Blend	9€
• Whisky Ecosais The Jura 12 ans	11€
• Whisky Japonais The Tottori	13€
• Cognac Raymond Ragnaud Grande Champagne	11€
• Armagnac Ténarèze Chateau Pellehaut	11€