

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 |

CARTE du PRINTEMPS

Entrées

- **Oeuf Fermier Poché**, Crème de Comté au Vin Blanc & Toast Grillé **9€**
- **Cappucino & Pointes d'Asperges**, Crème Fouettée au Lard & Tuile de Parmesan **10€**
- **Pâté (en) Croûte Bressan**, Gelée au Porto, Pickles de Légumes **11€**
- **Salade & Saint Marcellin** Croustillant, Éclats de Chips de Poitrine de Porc **10€**
- **Salade Lyonnaise** : Oeuf Poché, Lardons & Croûtons Dorés **9€**

Plats

- **Quenelle Bobosse Soufflée**, Sauce Tomate & Champignons, Bouquet de Salade Mélangée **19€**
- **Épaule d'Agneau** & Ail Confits en Cuisson Lente, Jus aux Herbes, Polenta Snackée au Parmesan **22€**
- **Duo de Truite Charles Murgat & Cabillaud** en Ballotine, Beurre Nantais, Riz Coloré & Légumes de Saison Glacés **18€**
- **Cuisse de Poulet à la Lyonnaise**, Gratin de Macaronis **19€**
- **Andouillette Bobosse** à la Fraîche de Veau, Frites & Salade **21€**
- **Gratin de Ravioles** au Saint Marcellin & Bouquet de Salade Mélangée **18€**
- **Tartare de Boeuf (Petit Modèle)** Maison Gesler, Coupé au Resto, Frites & Salade **18€**
- _____ Maison Gesler, Coupé au Resto, Frites & Salade **23€**
- **Tartare de Truite & Cabillaud (Petit Modèle)** à l'Asiatique : Sésame, Sauce Soja, Coriandre, Gingembre, Frites & Salade **19€**
- _____ à l'Asiatique : Sésame, Sauce Soja, Coriandre, Gingembre, Frites & Salade **24€**
- **Grande Salade Lyonnaise** : Oeuf Poché, Lardons & Croûtons Dorés **16€**
- **Grande Salade & Saint Marcellin** Croustillant, Éclats de Chips de Poitrine de Porc **17€**

Desserts

- **Faisselle** de la Laiterie de la Côtière (en Cerveille de Canut ou Crème) **6€**
- **Fromages** de la Laiterie de la Côtière **12€**
- **Profiterole Glace Vanille**, Crème Fouettée au Chocolat Blanc, Sauce Chocolat **9€**
- **Cheesecake** au Citron Vert **8€**
- **Moelleux aux Noisettes, Piores & Eclats de Chocolat** **9€**
- **Fondant au Chocolat** & Coulis Caramel **8€**
- **Tiramisu** **8€**
- **Café et Compagnie** **9€**

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 Boeuf et Poisson Grand Modèle : +5,00€ au Menu)

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