

CARTE de l'AUTOMNE

Nous ne vous servons JAMAIS du Canard élevé en Pologne, du Saumon de Norvège piqué aux antibiotiques, des légumes surgelés ou prédécoupés, de la viande ayant parcouru des milliers de km, de la glace ultra foisonnée...
À L'Esprit Bistrot, nous avons choisi de travailler avec des produits FRAIS, LOCAUX et de SAISON...

Entrées

- **DÉCLINAISON DE CAROTTES** Crues et Cuites, en Émulsion à l'Huile d'Olive, Verveine, Suprêmes d'Agrumes, Graines de Courge et Graines de Sésame **9€**
- **SALADE DE POIVRONS ET COURGETTES** Grillés, Olives Noires à la Grecque, Fromage de Brebis, Oignons Rouges, Salade et Vinaigrette Balsamique **9€**
- **CARPACCIO DE MUSEAU**, Sauce Gribiche et Salade **9€**
- **SOUPE AU PISTOU**, Tomates, Haricots Blancs et Verts, Penne, Pommes de Terre, Carottes, Bouillon et Pesto **9€**
- **TERRINE DE CAMPAGNE**, Pickles d'Oignons Rouges et Salade Mélangée **9€**

Plats

- **DEMI-COQUELET**, Tomate Provençale, Pommes de Terre Nouvelles au Four et Jus Corsé aux Epices Cajun **25€**
- **ONGLET DE VEAU** Grillé, Sauce Napolitaine, Linguine et Millefeuille de Légumes **21€**
- **FISH & CHIPS** Façon Lyonnaise **21€**
- **GRATIN DE RAVIOLES** au Saint Marcellin et Salade Mélangée **18€**
- **ANDOUILLETTE BOBOSSE** à la Fraise de Veau, Frites et Salade **22€**
- **DÉCLINAISON DE CAROTTES** Crues et Cuites, en Émulsion à l'Huile d'Olive, Verveine, Suprêmes d'Agrumes, Graines de Courge et Graines de Sésame **16€**
- **SOUPE AU PISTOU**, Tomates, Haricots Blancs et Verts, Penne, Pommes de Terre, Carottes, Bouillon et Pesto **16€**
- **SALADE DE POIVRONS ET COURGETTES** Grillés, Olives Noires à la Grecque, Fromage de Brebis, Oignons Rouges, Salade et Vinaigrette Balsamique **16€**
- **TARTARE DE BŒUF** (Petit Modèle ou Grand Modèle), Cornichons, Câpres, Sauce Gribiche et Frites **18€/22€**
- **TARTARE DE TRUITE** (Petit Modèle ou Grand Modèle), Abricots Moelleux, Pignons de Pin Torréfiés, Échalotes, Thym, Vinaigre de Framboise et Frites **18€/22€**

Desserts

- **PAVLOVA** aux Fruits Rouges et Pistache **9€**
- **MOELLEUX AU CHOCOLAT** Cognac et Piment d'Espelette, Crème Anglaise au Poivre de Sarawak **9€**
- **CRÈME BRULÉE** à la Vanille **8€**
- **TARTE AUX FRUITS** de Saison **8€**
- **FAISSELLE** **7€**
- **DEMI SAINT-MARCELLIN**, Rôti ou pas... **7€**
- **CAFÉ & COMPAGNIE** **8€**

FORMULES

MENU DU JOUR

Hors soirs, week-end et jours fériés

Plat du Jour

13€

Entrée du Jour + Plat du Jour

OU Plat du Jour + Dessert du Jour

17€

Entrée du Jour + Plat du Jour + Dessert du Jour

21€

A LA CARTE

Entrée + Plat + Dessert

33€

(Tartare Boeuf et Truite GM, Demi-Coquelet : +3,00€ au Menu)

MENU ENFANT

Sirop + Plat + Dessert

12€

Nous ne cuisinons que des produits frais,
certains produits peuvent 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