

CARTE de l'AUTOMNE

Nous ne vous servirons 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

- **SALADE LYONNAISE**, Oeuf Fermier Poché, Lardons, Croûtons **9€ / PLAT : 16€**
- **SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE PANÉ** en Persillade, Aubergines Frites et Piment d'Espelette **10€ / PLAT : 16€**
- **OEUF FERMIER POCHÉ**, Crème de Reblochon, Noisettes Torréfiées et Copeaux de Lard **9€**
- **GASPACHO DE LÉGUMES RÔTIS** (Courgettes, Poivrons et Tomates Jaunes) au Curry, Crackers et Crème Fouettée Ail et Fines Herbes **8€**
- **TATIN DE POTIRON**, Graines de Sésame, Herbes de Provence et Crème de Potiron Fumé **9€**

Plats

- **TARTARE DE BOEUF (Petit ou Grand Modèle)**, Cornichons, Câpres, Sauce Gribiche, Frites et Salade **18€ / XL : 23€**
- **TARTARE DE TRUITE (Petit ou Grand Modèle)**, Pommes Granny Smith, Noix, Vinaigre de Cidre, Frites et Salade **18€ / XL : 23€**
- **CÔTE DE VEAU** Grillée, Sauce au Porto et à la Sauge, Pommes de Terre Nouvelles Confites dans la Graisse de Canard **28€**
- **FILET DE TRUITE** Snacké, Huile Vierge Grenade - Coriandre - Gingembre et Purée de Panais **23€**
- **JOUE DE PORC** Confitée à la Provençale, Boulgour aux Petits Légumes **22€**
- **GRATIN DE RAVIOLES** au St Marcellin, Salade Mélangée **18€**
- **ANDOUILLETTE** à la Fraise de Veau Bobosse, Frites et Salade **23€**
- **CARI DE LÉGUMES** (Carottes, Pois Chiches, Choux Fleur, Brocolis, Poireaux), Curry Rouge, Gingembre et Lait de Coco, Riz **16€**

Fromages et Desserts

- **FAISSELLE** de la Laiterie de la Côtière **6€**
- **DEMI SAINT MARCELLIN** de la Laiterie de la Côtière **7€**
- **FONDANT AU CHOCOLAT** **9€**
- **TIRAMISU** **8€**
- **FIGUES RÔTIES À LA VIOLETTE**, Sorbet Framboise, Noisettes Torréfiées, Crème Fouettée à la Vanille **9€**
- **ENTREMET SPECULOOS**, Ganache Vanille et Chocolat Blanc, Coulis de Fruits Rouges **8€**
- **CAFÉ & COMPAGNIE** **8€**

MENUS

MENU DU JOUR

Hors soirs, week-end et jours fériés

PLAT DU JOUR

13€

PLAT DU JOUR + ENTRÉE DU JOUR **OU** DESSERT DU JOUR

17 €

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

21€

MENU DU BISTROT

GASPACHO DE LÉGUMES RÔTIS
GRATIN DE RAVIOLES AU ST MARCELLIN
TIRAMISU

30 €

MENU ENFANT

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