

CARTE de l'HIVER

Nous ne vous servirons JAMAIS du Canard élevé en Pologne, du Saumon de Norvège piqué aux antibiotiques, des légumes surgelés ou précoupés, 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, Salade **9€ / PLAT : 16€**
- **TATIN DE CHAMPIGNONS** de Paris et Bouquet de Salade de Mélangée **9€**
- **OEUF FERMIER POCHÉ**, Duxelles de Champignons de Paris, Sablé au Parmesan et Chorizo **9€**
- **VELOUTÉ DE CAROTTES**, Gingembre et Coriandre, Crème Fouettée à la Coco, Chips de Carottes **8€**
- **OS À MOELLE** de la Maison GESLER, à la Fleur de Sel et Bouquet de Salade Mélangée **10€**
- **SALADE HIVERNALE** : Pommes Poêlées, Raisins, Noix, Comté, Chou Rouge et Blanc, Tranches Fines de Lard, Salade **10€ / PLAT : 17€**

Plats

- **TARTARE DE BOEUF (Petit ou Grand Modèle)** de la Maison GESLER, Cornichons, Câpres, Sauce Gribiche, Frites et Salade **18€ / XL : 23€**
- **TARTINE DE DUXELLES DE CHAMPIGNONS ET VELOUTÉ DE CAROTTES**, Gingembre et Coriandre, Crème Fouettée à la Coco **17€**
- **MAGRET DE CANARD À L'ORANGE** du Domaine de LIMAGNE et Tranche de Potiron Rôti au Miel **25€**
- **FILET DE MERLU** Snacké, Infusion d'Ail Crémé et Légumes d'Hiver Glacés **21€**
- **JOUE DE BOEUF** Bourguignonne de la Maison GESLER, Purée de Pommes de Terre **23€**
- **GRATIN DE RAVIOLES** au St Marcellin, Salade Mélangée **18€**
- **ANDOUILLETTE BOBOSSE** à la Fraise de Veau, Frites et Bouquet de Salade Mélangée **23€**
- **VOL AU VENT AUX ESCARGOTS**, Crème d'Ail et Bouquet de Salade Mélangée **18€**

Fromages et Desserts

- **FAISSELLE** de la Laiterie de la CÔTIÈRE **7€**
- **DEMI SAINT MARCELLIN** de la Laiterie de la CÔTIÈRE **7€**
- **PROFITEROLE**, Glace Praline Rose, Crème Fouettée, Sauce Chocolat **8€**
- **TARTE TATIN**, Crème Double de la Laiterie de la CÔTIÈRE **8€**
- **MOUSSE DE MARRON** et Biscuit Sablé **8€**
- **FONDANT AU CHOCOLAT** **9€**
- **TIRAMISU** **8€**
- **CAFÉ & COMPAGNIE** **8€**

NOS FORMULES

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

VELOUTÉ DE CAROTTES

GRATIN DE RAVIOLES AU ST MARCELLIN

MOUSSE DE MARRON

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