

# CARTE DE L'ÉTÉ

À L'Esprit Bistrot, nous avons choisi de travailler majoritairement avec des produits FRAIS, de SAISON et en CIRCUIT COURT. Nous sélectionnons nos producteurs et fournisseurs minutieusement pour vous proposer tout au long de l'année des produits de qualité.

## Entrées

- **VITELLO TONNATO** : Fines tranches de Veau cuit en Basse Température, Pickles et Câpres, Mayonnaise au Thon **11€**
- **ACCRAS**, Sauce Créole à la Passion **10€**
- **BURRATA DES POUILLES**, Tomates Anciennes Marinées au Vinaigre Balsamique, Focaccia et Pesto **16€**
- **TERRINE DE CAMPAGNE AU CHORIZO**, Pickles d'Oignons, Bouquet de Salade **10€**
- **SALADE LYONNAISE** : Oeuf Fermier, Lardons, Croûtons, Salade **10€**
- **GASPACHO DE TOMATES GREEN ZEBRA ET CONCOMBRE**, Cerveille de Canut et Croûtons **10€**

## Plats

- **TARTARE DE BOEUF** (Petit : 150 gr ou Grand : 230 gr) au Couteau, Jaune d'Oeuf et Condiments, Frites et Bouquet de Salade **20€ / 25€**
- **CEVICHE DE DORADE** au Lait de Coco et Jus d'Agrumes, Courgettes, Tomates, Fraises et Coriandre, Polenta Snackée **23€**
- **GRANDE SALADE LYONNAISE** : Oeuf Fermier, Lardons, Croûtons, Salade **18€**
- **MAGRET DE CANARD**, Sauce Vin Rouge et Cerises Rôties, Confit de Poivrons et Pommes Grenailles **27€**
- **TENTACULES DE POULPE GRILLÉS**, Crème de Chorizo, Salade Tiède de Pois Chiches, Tomates et Courgettes à la Coriandre **25€**
- **GRATIN DE RAVIOLES** au Saint Marcellin, Bouquet de Salade **19€**
- **GRATINÉE D'AUBERGINES ET DE TOMATES** à la Mozzarella, Coulis de Piquillos et Batonnet de Polenta Snackée **19€**
- **ANDOUILLETTE BOBOSSE** à la Fraise de Veau, Sauce Moutarde, Frites et Bouquet de Salade **25€**

## Fromages et Desserts

- **FAISSELLE** **7€**
- **DEMI SAINT MARCELLIN**, Bouquet de Salade **8€**
- **SALADE DE FRAISES À LA MENTHE**, Crème Mascarpone à la Vanille, Croustillant **10€**
- **TIRAMISU** **9€**
- **FONDANT AU CHOCOLAT**, Glace Vanille, Coulis Caramel, Noisettes Caramélisées **11€**
- **CLAFOUTIS AUX PÊCHES ET VERVEINE**, Crème Anglaise **9€**
- **COUPE GLACÉE** : Vanille, Chocolat, Crème Mascarpone, Coulis Caramel, Crumble **10€**
- **CAFÉ & COMPAGNIE** **10€**

## Animations et Suggestions

- **GRENOUILLES EN PERSILLADE** : LES SOIRS du Samedi au Mercredi (sur demande les autres jours)
- **CUISSON À LA BRAISE** : Les Jeudis et Vendredis Soirs ( Entrées et Desserts de la Carte habituelle, Viandes et Poissons Cuits à la Braise)

## NOS FORMULES

### MENU DU JOUR

Hors soirs, week-end et jours fériés

PLAT DU JOUR

**15€**

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

**20€**

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

**25€**

### MENU DU BISTROT

SALADE LYONNAISE

Oeuf Fermier Poché, Lardons, Croûtons, Salade

GRATIN DE RAVIOLES AU ST MARCELLIN

TIRAMISU

**35€**

(Pas de modification possible des plats du Menu)

### MENU ENFANT

PLAT + DESSERT

**12€**

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

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