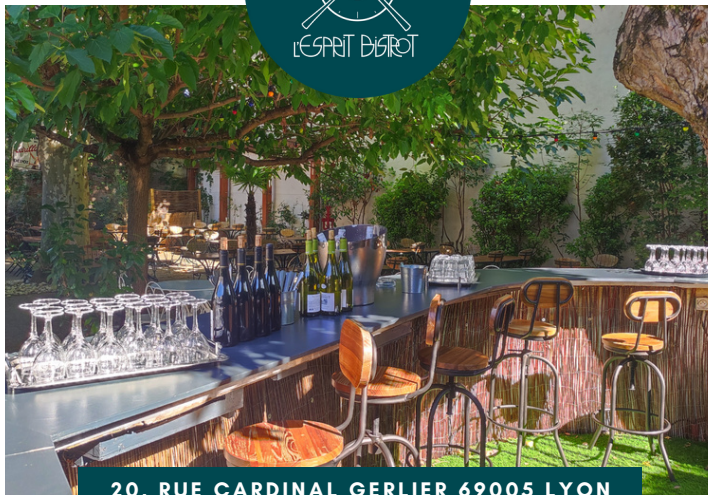


TOUT FAIT MAISON, PRODUITS LOCAUX, FRAIS ET DE SAISON

MENU GROUPES

VALABLE POUR DES GROUPES > 15 ADULTES



20, RUE CARDINAL GERLIER 69005 LYON
PROCHE ST JUST - CIMETIERE DE LOYASSE - BASILIQUE FOURVIERE

TOUT FAIT MAISON, PRODUITS LOCAUX, FRAIS ET DE SAISON

MENU GROUPES COCKTAIL

VALABLE POUR DES GROUPES > 15 ADULTES

MIDI & SOIR EN SEMAINE, LE WEEK-END ET LES JOURS FÉRIÉS

**RAPPEL : LES PIÈCES COCKTAIL SONT INSPIRÉES DE LA CARTE EN COURS AU RESTAURANT.
ELLES VARIENT AUSSI SELON L'INSPIRATION DU CHEF, L'ARRIVAGE DU MARCHÉ ET LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS !**

6 PIÈCES/BOUCHÉES APÉRITIVES SALÉES PAR PERSONNE

15,00€ TTC / PERS

EXEMPLES : CROQUE JAMBON TRUFFÉ / POLENTA SNACKÉ AUX HERBES / DUXELLES DE CHAMPIGNONS / TATIN AUX OIGNONS ET POIRE / MOUSSE BUTTERNUT ET CHATAÎGNE / TARTARE DE BOEUF À LA BASQUAISE / POULPE GRILLÉ AUX AGRUMES / PURÉE DE MAÏS ET POP CORN AU PIMENT D'ESPELETTE / TARTINADE ...

+ ARDOISES APÉRITIVES À PARTAGER

6,00€ TTC / PERS

CHARCUTERIE ET FROMAGE

+ 3 PIÈCES/BOUCHÉES APÉRITIVES SUCRÉES PAR PERSONNE

7,50€ TTC / PERS

EXEMPLES : TIRAMISU / MOELLEUX AU CHOCOLAT / FRUITS FRAIS / PANNA COTTA & COULIS DE FRUITS...

COCKTAIL SALÉ + PLANCHES + SUCRÉ = 28,50€ TTC/PERS

(VOUS POUVEZ ADAPTER LE NOMBRE DE PIÈCES PAR PERSONNE À LA HAUSSE COMME À LA BAISSSE : 2.50€ TTC/LA PIÈCE)

EN OPTION

MINI BURGER : 4,00€ TTC/PERS

CASSOLETTE DE GRATIN DE RAVIOLES ST MARCELLIN : 6,00€ TTC/PERS

ASSIETTE GRIGNOTAGE À PARTAGER (POUR 3 PERS ENV) (ACCRAIS / FRITES) : 7,00€ TTC/L'ASSIETTE

+ FORFAIT BOISSON / À DISPOSITION SUR LE BUFFET

BULLES : COTEAUX DU LYONNAIS 100% CHARDONNAY (6 COUPES)

35,00€ TTC / BOUTEILLE

PICHET DE BIÈRE 1 LITRE

16,00€ TTC / LE PICHET

JARRE DE PUNCH OU SANGRIA 5 LITRES

30,00€ TTC / LE LITRE

JUS DE FRUITS ARTISANAL PATRICK FONT 1L (5-7 VERRES)

15,00€ TTC / BOUTEILLE

SODA (ICE TEA OU COCA COLA) 1L (5-7 VERRES)

9,00€ TTC / BOUTEILLE

BOUTEILLE DE VIN* (ROUGE, BLANC, ROSÉ) 75CL (6 VERRES)

29,00€ TTC / BOUTEILLE

* ROUGE : AOC CÔTES DU RHÔNE, LES APHLIANTES, "ROUGE CARMIN"

* BLANC : IGP CÔTES DE GASCONE, PELLEHAUT, « HARMONIE »

* ROSÉ : IGP DES PAYS D'O.C., FORTANT, « MARINIÈRE »

AUTRES RÉFÉRENCES POSSIBLE DISPONIBLE SUR NOTRE CARTE DES VINS

DROIT DE BOUCHON VIN : 10€ TTC/BOUT. OUVERTE

DROIT DE BOUCHON CHAMPAGNE : 15€ TTC/BOUT. OUVERTE

VOTRE CONTACT : ANNE-SOPHIE KAPPS / ANNESOPHIE@LESPRITBISTROT.COM

TOUT FAIT MAISON, PRODUITS LOCAUX, FRAIS ET DE SAISON

MENU GROUPES REPAS ASSIS

VALABLE POUR DES GROUPES > 15 ADULTES

MIDI & SOIR EN SEMAINE, LE WEEK-END ET LES JOURS FÉRIÉS

> LA FORMULE REPAS ASSIS GROUPES 2 PLATS

32,00€ TTC / PERS

= 2 CHOIX DE PLAT (VIANDE OU POISSON) + 2 CHOIX D'ENTRÉE **OU** 2 CHOIX DE DESSERT

> LA FORMULE REPAS ASSIS GROUPES 3 PLATS

37,00€ TTC / PERS

= 2 CHOIX D'ENTRÉE + 2 CHOIX DE PLAT (VIANDE OU POISSON) + 2 CHOIX DE DESSERT

> OPTION FROMAGE (FAISSELLE OU FROMAGE SEC)

+ 7,50€ TTC / PERS

> OPTION GÂTEAU ENTIER

SUR DEVIS

> OPTION BOUCHÉES APÉRITIVES

2,50€ TTC / PIÈCE

> MENU ENFANT (-12 ANS) : PLAT + DESSERT

12€ TTC / PERS

UNIQUEMENT LE MIDI, EN SEMAINE (HORS JOURS FÉRIÉS)

FORMULE DU JOUR (MENU UNIQUE SANS CHOIX)

25,00€ TTC / PERS

= ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR (FORMULE UNIQUE CONNUE LE JOUR MÊME)

+ FORFAIT BOISSON

1 APÉRITIF (KIR, BIÈRE, ANISÉ, OU SOFT)

4,00€ TTC / PERS

1 APÉRITIF (KIR, BIÈRE, ANISÉ, OU SOFT) + 1 VERRE DE VIN*

9,00€ TTC / PERS

1 APÉRITIF (KIR, BIÈRE, ANISÉ, OU SOFT) + 1 VERRE DE VIN* + CAFÉ

10,50€ TTC / PERS

OU COMMANDE DES BOISSONS A LA CARTE AU MOMENT DU REPAS

- *ROUGE : IGP COLLINES RHODANIENNES, PIERRE FINON, « SYRAH », 2024
 - *BLANC : IGP CÔTES DE GASCOGNE, PELLEHAUT, « HARMONIE », 2023
 - *ROSÉ : IGP PAYS D'OC, MAISON FORTANT, « MARINIÈRE », 2023
- AUTRES RÉFÉRENCES POSSIBLE DISPONIBLE SUR NOTRE CARTE DES VINS

DROIT DE BOUCHON VIN : 10€ TTC/BOUT. OUVERTE
DROIT DE BOUCHON CHAMPAGNE : 15€ TTC/BOUT. OUVERTE

VOTRE CONTACT : ANNE-SOPHIE KAPPS / ANNESOPHIE@LESPRITBISTROT.COM

TOUT FAIT MAISON, PRODUITS LOCAUX, FRAIS ET DE SAISON

MENU GROUPES REPAS ASSIS

VALABLE POUR DES GROUPES > 15 ADULTES

LA FORMULE REPAS ASSIS GROUPES : P + E OU D

32€ TTC/PERS

LA FORMULE REPAS ASSIS GROUPES : E + P + D

37€ TTC/PERS AU LIEU DE 45€ TTC/PERS

MÊME FORMULE À CHOISIR POUR TOUTE LA TABLE

CAMPAGNE, L'ESPRIT BISTROT : MENU DE L'ÉTÉ

(De Mi-Mai 2025 à Fin Septembre 2025)

ENTRÉE AU CHOIX : 10€ TTC

OEUF FERMIER POCHÉ,
POIVRONS ET CRÈME DE CHORIZO
OU

GASPACHO DE TOMATES GREEN ZEBRA ET CONCOMBRE,
CERVELLE DE CANUT ET CROÛTONS
(Végétarien)

PLAT AU CHOIX : 25€ TTC

SUPRÊME DE VOLAILLE EN CUISSON LENTE,
SAUCE VIN ROUGE, CERISE RÔTIE, CONFIT DE POIVRONS ET POMMES GRENAILLES
OU

FILET DE DORADE SNACKÉE,
SAUCE CREOLE, SALADE TIÈDE DE POIS CHICHES, TOMATES, COURGETTES ET CORIANDRE
OU

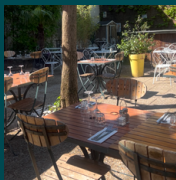
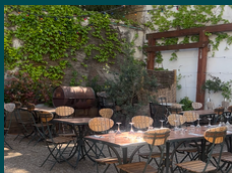
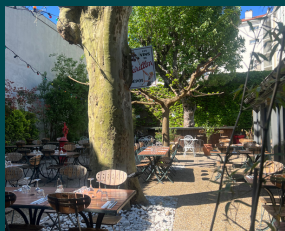
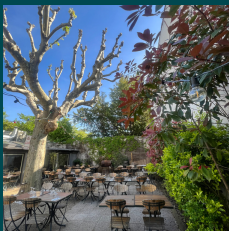
GRATINÉE D'AUBERGINES ET DE TOMATES À LA MOZZARELLA
ET BATONNET DE POLENTA SNACKÉE
(Plat Végétarien)

DESSERT INDIVIDUEL AU CHOIX : 10€ TTC

CLAFOUTIS AUX PÊCHES ET VERVEINE,
CRÈME ANGLAISE
OU

TIRAMISU
AU CAFÉ

CHOIX DE CHAQUE CONVIVE À NOUS COMMUNIQUER A J-7 DU REPAS



CAMPAGNE, L'ESPRIT BISTROT

20, rue Cardinal Gerlier - Lyon 5