

CARTE DU PRINTEMPS

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

- **OEUF FERMIER POCHÉ EN MEURETTE** (Poirine Fumée, Oignons Grelots, Champignons, Sauce Vin Rouge) 11€
- **CARPACCIO DE TRUITE**, Lait de Coco Citronné au Piment d'Espelette, Dés de Concombre, Groseilles et Aneth 12€
- **VELOUTÉ FROID DE PETITS POIS**, Crème de Chèvre et Menthe, Chips de Carottes 9€
- **SAINT MARCELLIN PANÉ**, Vinaigrette au Miel, Pickles d'Oignons, Bouquet de Salade 10€
- **SALADE LYONNAISE** : Croûtons, Oeuf Poché, Lardons, Salade 11€

Plats

- **TARTARE DE BOEUF** (Classique : 150 gr ou XL : 220 gr) au Couteau, Jaune d'Oeuf et Condiments, Frites et Bouquet de Salade 21€ / 26€
- **PARMENTIER DE CANARD**, Mousseline de Patate Douce, Chapelure aux Noisettes 22€
- **PRESSÉ DE JOUE DE PORC** en Cuisson Lente, Réduction de Vin Rouge, Déclinaison de Carottes, Huile de Persil 25€
- **POULPE GRILLÉ** Aioli, Jardinière de Légumes et Gnocchi à la Romaine 24€
- **RISOTTO D'ASPERGES ET MORILLES**, Huile de Livèche et Chips d'Asperges 23€
- **CARPACCIO DE TRUITE**, Lait de Coco Citronné au Piment d'Espelette, Dés de Concombre, Groseilles, Aneth, Salade Verte 22€
- **ANDOUILLETTE BOBOSSE** à la Fraise de Veau, Sauce Moutarde, Frites et Bouquet de Salade 25€
- **SALADE AU SAINT MARCELLIN PANÉ**, Cerneaux de Noix, Vinaigrette au Miel 18€
- **SALADE LYONNAISE** : Croûtons, Oeuf Poché, Lardons, Salade 18€
- **GRATIN DE RAVIOLES** au Saint Marcellin, Bouquet de Salade 19€
- **GRENOUILLES EN PERSILLADE**, Frites / **UNIQUEMENT LES SOIRS** 29€

Fromages et Desserts

- **FAISSELLE** 7€
- **DEMI SAINT MARCELLIN**, Bouquet de Salade 8€
- **PAVLOVA À LA PRALINE ROSE ET FRUITS ROUGES**, Meringue et Crème Mascarpone 10€
- **CRUMBLE DE RHUBARBE, POMMES ET POIRES**, Coulis de Framboise, Boule de Glace Vanille 10€
- **FONDANT AU CHOCOLAT**, Glace Praliné Noisettes, Crème Mascarpone Montée 9€
- **TIRAMISU** 10€
- **CAFÉ & COMPAGNIE**

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 PRINTEMPS

VELOUTÉ FROID DE PETITS POIS,
Crème de Chèvre et Menthe, Chips de Carottes

PARMENTIER DE CANARD,
Mousseline de Patate Douce, Chapelure aux Noisettes

TIRAMISU

35€

(Pas de modification possible des plats du Menu)

MENU ENFANT

SIROP + PLAT + DESSERT

15€

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

Boissons non comprises - Prix Service compris - Liste des Allergènes sur demande