

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 à Partager ou Pas !

- **OEUF FERMIER PARFAIT**, Houmous, Chips de Carottes, Huile d'Herbes **11€**
- **CARPACCIO DE TRUITE**, Lait de Coco Citronné aux Epices, Dés de Concombre, Groseilles et Aneth **12€**
- **TOMATE FARCIE AU COEUR DE BURRATA**, Huile Vierge et Mouillettes **14€**
- **TERRINE DES COPAINS**, Pickles d'Oignons, Bouquet de Salade (Création de la Maison Baraban pour L'Esprit Bistrot) **11€**
- **ACCRAS DE LÉGUMES**, Sauce au Yaourt Grec Citronné **10€**
- **SALADE LYONNAISE** : Croûtons, Oeuf Poché, Lardons, Salade **Entrée : 11€ / Plat : 18€**
- **GASPACHO ANDALOU** et Ravioles à l'Olive Noire de Nyons **10€**

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€**
- **TATAKI DE BOEUF AU SÉSAME**, Légumes Sautés à l'Asiatique **25€**
- **MAGRET DE CANARD GRILLÉ**, Jus Réduit, Purée d'Aubergine, Fruits Rôtis, Chips de Carottes **25€**
- **POULPE GRILLÉ**, Aioli, Piperade de Poivrons et Gnocchi à la Romaine **25€**
- **FILET DE TRUITE RÔTI**, Crème Citronnée, Pommes de Terre Grenaille, Haricots Verts, Tomates Cerises **24€**
- **PARMIGIANA D'AUBERGINE** à la Mozzarella, Gnocchi à la Romaine **20€**
- **CARPACCIO DE TRUITE**, Lait de Coco Citronné aux Epices, Dés de Concombre, Groseilles et Aneth, Salade Verte **22€**
- **ANDOUILLETTE BOBOSSE** à la Fraise de Veau, Sauce Moutarde, Frites et Bouquet de Salade **25€**
- **GRATIN DE RAVIOLES** au Saint Marcellin, Bouquet de Salade **19€**

Animations et Suggestions

CUISSON AU BARBECUE : Tous les soirs : du Jeudi au Samedi / **SUGGESTIONS** : Sur Ardoise tous les jours

Fromages et Desserts

- **FAISSELLE** **7€**
- **DEMI SAINT MARCELLIN**, Bouquet de Salade **8€**
- **COUPE MELBA** : Fruits Pochés, Glace Vanille, Coulis de Framboise, Amandes Effilées **11€**
- **FRAISES ET SABLÉ BRETON**, Crème Diplômée **10€**
- **FONDANT AU CHOCOLAT**, Glace à la Noisette, Crème Mascarpone Montée **10€**
- **TIRAMISU** **9€**
- **CAFÉ & COMPAGNIE** **10€**

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

OEUF FERMIER PARFAIT.

Houmous, Chips de Carottes, Huile d'Herbes

GRATIN DE RAVIOLES

au Saint Marcellin, Bouquet de Salade

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