



CUISINE BISTRO MERCREDI 12/02



j = PEUT S'INCLURE DANS LE MENU DU JOUR :

PLAT DU JOUR : 14 € / ENTRÉE-PLAT OU PLAT DESSERT : 18 € / ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 22 €

ENTRÉES :

j VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS - 6 € **j**

ŒUF POCHÉ SAUCE MEURETTE - 6,5 €

j SALADE LYONNAISE - 7,5 € **j**

j TOAST DE CHÈVRE CHAUD, SALADE DE CRUDITÉS ET VINAIGRETTE AU MIEL - 7,5 € **j**

ASSIETTE DE FOIE GRAS MAISON - 12 €

PLATS :

j PLAT DU JOUR : ARAIGNÉE DE PORC MARINÉE AU VIN BLANC ET À L'AIL
COMPOTÉE DE CHOIX - 14 € **j**

LE PLAT DE NOS GRANDS-MÈRES : CIVET DE CERF FAÇON GRAND VENEUR
ET POMMES GRENAILLES, CAROTTES GLACÉES - 17 €

GRATIN DE RAVIOLE AU MAROILLES, SALADE - 17,5 €

FISH AND CHIPS SAUCE TARTARE - 17,5 €

TARTARE DE BŒUF, COUPÉ AU COUTEAU ET PRÉPARÉ - 18 €

T.B.S.G. : TOAST BURGER SAINT GENOIS - BACON, RACLETTE - 19 €

PIÈCE DU BOUCHER SAUCE POIVRE VERT, VIN ROUGE OU FOURME D'AMBERT - 19 €

QUENELLE DE BROCHET BISQUE DE GAMBAS ET GRATIN - 19 € (15 MIN)

GARNITURE AU CHOIX :

GRATIN DAUPHINOIS, FRITES FRAÎCHES, LÉGUMES DE SAISON OU SALADE VERTE

FROMAGES ET DESSERTS :

j FAISSELLE NATURE, CRÈME, MIEL OU COULIS - 5 € **j**

ASSIETTE DE FROMAGE - 7 €

j SALADE DE FRUITS : RAISIN, POMME, CLÉMENTINE - 5,5 € **j**

j CRÈME BRÛLÉE - 6 € **j**

CLÉMENTINE RÔTIE, GLACE VANILLE - 7,5 €

COULANT AU CHOCOLAT - 7,5 €

TARTE PRALINE - 7,5 €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND - 8,5 €

CHAMPAGNE GOURMAND - 15 €