



CUISINE BISTRO MARDI 18/11

j = PEUT S'INCLURE DANS LA FORMULE DU JOUR :

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

ENTRÉES*:

j ŒUF POCHÉ SAUCE MEURETTE (VIN ROUGE, LARDONS, CROUTONS À L'AIL) - 6,50 € *j*

j CHÈVRE PANÉ (CABECOU), JAMBON CRU, BOUQUET DE SALADE - 7,5 € *j*

TATIN D'ÉCHALOTES ET OIGNONS ROUGE CONFITS À LA PROVENÇALE - 6,50 €

SOUPE À L'OIGNON - 6,50 €

SALADE LYONNAISE : ŒUF POCHÉ, LARDONS, CROUTONS À L'AIL - 7,5 €

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, TOAST ET CONFIT DE FIGES - 13 €

* LES ENTRÉES PEUVENT ÊTRE COMMANDÉES EN FORMAT XL POUR LE DOUBLE DU PRIX

PLATS :

j PLAT DU JOUR: TRAVERS DE PORC MARINÉ SAUCE BARBECUE ET SES CROZETS- 14 € *j*

FISH AND CHIPS SAUCE TARTARE - 17,5 €

TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU ET PRÉPARÉ - 18 €

TBSG - TOAST BURGER SAINT GENOIS - STEAK HACHÉ, BACON, CHEDDAR, SAUCE BBQ - 19 €

PIÈCE DU BOUCHER (POIRE DE BŒUF) SAUCE CHAMPIGNONS OU VIN ROUGE - 19 €

ENTRECÔTE ~ 300 G - SAUCE CHAMPIGNONS OU VIN ROUGE - 24 €

GRATIN DE CROZET À LA SAVOYARDE - 17 €

MAGRET DE CANETTE SAUCE AUX 3 POIVRES - 19 €

GARNITURE AU CHOIX :

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

FROMAGES ET DESSERTS :

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

j TARTE PASSION, CITRON VERT - 7,5 € *j*

j COUPE GOURMANDE : GÂTEAU CHOCO, GLACE VANILLE, CRUMBLE, NOIX, *j*

CARAMEL BEURRE SALÉ - 7,5 € *j*

DEMI SAINT MARCELLIN - 5 €

CLAFOUTIS AUX FIGES - 7,5 €

CLÉMENTINE RÔTIE THYM CITRON, CRUMBLE, BOULE DE GLACE VANILLE 6,5 €

CRÈME BRÛLÉE - 6 €

PANNA COTTA, COULIS DE FRUITS ROUGES - 6,5 €

COULANT AU CHOCOLAT - 7,5 €

TARTE PASSION, CITRON VERT - 7,5 €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND - 8,5 €

CHAMPAGNE OU DIGESTIF GOURMAND - 15 €

MENU ENFANT - 12 € :

BOISSON / MINI BURGER OU MINI FISH / DESSERT