



# CARTE BISTRO

*JEUDI ET VENDREDI SOIRS, SAMEDI MIDI ET SOIR*

## ENTRÉES \*:

- TATIN D'ÉCHALOTES ET OIGNONS ROUGE CONFITS – 6,50 €  
ŒUF POCHÉ SAUCE MEURETTE (VIN ROUGE, LARDONS, CROUTONS À L'AIL) – 6,50 €  
SOUPE À L'OIGNON – 6,50 €  
SALADE LYONNAISE : ŒUF POCHÉ, LARDONS, CROUTONS À L'AIL – 7,5 €  
CHÈVRE PANÉ ( CABECOUC ), JAMBON CRU, BOUQUET DE SALADE – 7,5 €  
FOIE GRAS DE CANARD MAISON, TOAST ET CONFIT DE FIGUES – 13 €

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

## PLATS :

- LE PLAT DE NOS GRANDS-MÈRES : BŒUF BOURGUIGNON ET POMMES GRENAILLES – 17 €  
FISH AND CHIPS SAUCE TARTARE – 17,5 €  
GRATIN DE RAVIOLES SAUCE CHAMPIGNONS, BOUQUET DE SALADE – 17,5 €  
ANDOUILLETTE SAUCE AUX 2 MOUTARDES – 18 €  
TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU ET PRÉPARÉ – 18€  
TBSG – TOAST BURGER SAINT GENOIS – STEAK HACHÉ, BACON, CHEDDAR, SAUCE BBQ – 19 €  
PIÈCE DU BOUCHER, SAUCE CHAMPIGNONS, VIN ROUGE OU CRÈME DE TOMATES CONFITES – 19 €  
CROQUE CAMPAGNARD : PAIN DE CAMPAGNE, JAMBON TRUFFÉ, COMTÉ, FRITES, SALADE – 17 €  
CAMEMBERT TRUFFÉ RÔTI, JAMBON CRU, POMME GRENAILLE, SALADE – 18 €

## GARNITURE AU CHOIX :

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

## FROMAGES ET DESSERTS :

- FAISSELLE NATURE, CRÈME, MIEL OU COULIS DE FRUITS ROUGES – 5 €  
DEMI SAINT MARCELLIN – 5 €  
CRÈME BRÛLÉE – 6 €  
COUPE GOURMANDE : GÂTEAU CHOCO, GLACE VANILLE, CRUMBLE, NOIX, CARAMEL BEURRE SALÉ – 7,5 €  
COULANT AU CHOCOLAT – 7,5 €  
TARTE PASSION, CITRON VERT – 7,5 €  
PANNA COTTA ET COULIS DE FRUITS ROUGE – 6,5 €  
CLÉMENTINE RÔTIE THYM CITRON, CRUMBLE, BOULE DE GLACE VANILLE – 6,5 €  
CAFÉ OU THÉ GOURMAND – 8,5 €  
CHAMPAGNE OU DIGESTIF GOURMAND – 15 €

## MENU ENFANT – 12 € :

BOISSON / MINI BURGER OU MINI FISH / DESSERT