



# 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 ( CABECOU ), 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 €

CLÉMINTINE 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