

La formule du Bistrot

Formule complète : 21 € - entrée/plat ou plat/dessert : 17.50 € - entrée ou dessert hors formule 5.50 €

Salade César au poulet Label Rouge Français rôti, cœur de romaine, croûtons et copeaux de parmesan

ou

Entrée suggestion sur l'ardoise

∞

Quart de poulet Label Rouge Français rôti au beurre persillé, garniture au choix

ou

Plat suggestion sur l'ardoise

ou

La grande salade César

∞

Dessert au choix sur l'ardoise

La Carte

Entrées

Crème froide de choux fleur, légumes grillés et pistou	7 €
L'assortiment de charcuteries fines, câprons, compotée d'oignons rouges et mesclun	7 €

Plats

Tagliatelles fraîches sauce « tartufata » et copeaux de parmesan « Parmigiano Reggiano »	17.50 €
Le burger du Bistrot, steak Charolais (Français) 180g, compotée d'oignons, comté AOP, sauce Moutarde à l'ancienne et jambon cru accompagné de pommes de terre grenailles et mesclun de salade	18 €
Tartare de boeuf Charolais (Français) 180g coupé au couteau, garniture au choix	18 €
Pavé de saumon rôti au piment d'Espelette et tagliatelles au pistou	20 €
Demi-poulet Label Rouge Français rôti au beurre persillé, garniture au choix	21 €

Garnitures : légumes du moment, purée de pommes de terre au beurre, mesclun de salade ou pommes de terre grenailles dorées à la rôtissoire.

Desserts

Saint Marcellin, confiture de griottes et mesclun	demi /entier :	4 € /6 €
Le nougat glacé du bistrot et son coulis de fruits rouges		7 €
Palet Breton, ganache montée au chocolat, caramel beurre salé et noisettes caramélisées		7 €
Coupe Colonel (sorbet citron de Sicile et vodka)		8.50 €
Café/Thé gourmand		8.50 €

Liste des allergènes, nous consulter

Nos prix s'entendent en euros, toutes taxes et service compris.



Coté Cave

Pour accompagner votre repas, voici notre sélection de vin. Un verre correspond à 12 cl, un quart à 25 cl, un pot Lyonnais à 46 cl et une bouteille à 75 cl. Découvrez notre sélection de vin du moment sur l'ardoise

Les pots

	Verre	Quart	Pot
Blanc : Clos des lumières, vin de pays d'oc Viognier	3.50	6.50	9.5
Rosé : Domaine Belot, IGP Languedoc	3.50	6.50	9.5
Rouge : Cave de colombe les vignes, AOP Côte du Rhône Villages	3.50	6.50	9.5

Les Bouteilles

	Millésime	Bouteille
Blanc		
Domaine Decrenisse, AOP Coteaux du Lyonnais, Champ de LORGE	2021	22
Domaine du père Benoit, AOP Beaujolais	2021	26
Domaine Luquet, AOP Mâcon-villages, « Les Mulots »	2021	32
Domaine Le Virofys, AOP Viré-Clessé	2022	35
Rosé		
Cellier Saint Sidoine, IGP Côte de Provence, Cellier des Archers	2021	26
Domaine Puech Haut, IGP pays d'Oc, Cuvée Argali	2021	32
Rouge		
Domaine Decrenisse, Metis, vin des Monts d'Or	2021	25
Domaine Le Virofys, Mâcon Rouge,	2021	26
Domaine du père Benoit, AOP Brouilly	2019	28
Domaine Grandy, AOP Vacqueyras, cuvée tradition	2019	30
Manoir de Mercey, AOP hautes côtes de Beaune	2020	34
Domaine des Remizières, AOP Crozes Hermitage	2020	35
Domaine Richard, AOP Saint Joseph	2019	44
Champagne :		
Domaine Feneuil Coppée, AOP Champagne brut tradition		58

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

Nos prix s'entendent en euros, toutes taxes et service compris.

Côté Bistrot

Boissons Chaudes :

Café :

Expresso, Café long, Ristretto	1.70
Déca, Noisette	1.80
Café au lait	2.00
Cappuccino, Chocolat Chaud	3.50

Thé ou Infusion :

Sélection du moment	3.00
---------------------	------

Eaux Minérales

Evian	50/100cl	4/6.50
Badoit	50/100cl	4/6.50

Jus de fruits

Pago : abricot, ananas, orange, pomme, tomate	20cl	3.20
---	------	------

Soda

Coca Cola/Coca Cola 0, Perrier	33cl	3.50
Orangina, Fuze Tea pêche, Schweppes Agrumes	25cl	3.20
Limonade	25cl	3.00
Diabolo	25cl	3.20
Sirop à l'eau	20cl	1.80

Apéritifs

Apéritif du Bistrot	12.5cl	4.5
Blanc Cassis	12.5cl	4
Ricard/Pastis	2cl	3.50
Pontarlier Anis	2cl	3.60
Martini/Porto/Suze	5cl	3.20
Whisky Clan Campbell	4cl	5.50
Whisky Chivas Regal 12 ans	4cl	6.50
Rhum Saint James, Vodka Absolut, Gin	4cl	5.50
Whisky-Coca, Get-Perrier, Gin-Tonic		8.00

Bières Brasserie du Mont Blanc

Pression blonde	25cl/50cl	3.50/6.50
Picon bière	25cl/50cl	4.00/7.80
Monaco	25cl/50cl	3.30/6
Panaché	25cl/50cl	3.30/6
Bière bouteilles	33cl	6.20
rousse / blanche / verte / cristal IPA		

Digestifs

Menthe Pastille, Peppermint, Limoncello	4cl	5.50
Cognac Hennessy VS, Cointreau, Calvados, Chartreuse verte, vert Sapin, Mirabelle, Poire, Bas-Armagnac	4cl	6.50
Shooter	2cl	3.50

Cocktails

Sans alcool :	6.50
---------------	------

Adam's Rib :

Jus de pommes, lait et sirop de fraises.

Rio :

Jus d'orange, limonade, sirop de grenadine et tranche de citron vert.

Cocktails-apéritifs :	8.50
-----------------------	------

Negroni :

Campari, Martini rouge, gin et orange.

White Lady :

Gin, Cointreau, jus de citron.

Dry Martini :

Gin, Martini, citron tranche

Cocktails-long :	8.50
------------------	------

Hugo :

Sirop de sureau, pétillant, eau gazeuse et citron vert.

Spritz :

Campari ou Apérol, pétillant, eau gazeuse, tranche d'orange.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

Nos prix s'entendent en euros, toutes taxes et service compris.



Carte à emporter :

La formule du Bistrot

Plat 11.50 € - entrée/plat ou plat/dessert 15.50 € - Menu Complet 17.50 €
Entrée ou dessert hors formule 4.50€

Salade César au poulet Label Rouge Français rôti, cœur de romaine, croûtons et copeaux de parmesan

Ou

L'entrée du moment

∞

Quart de poulet label rouge Français rôti au beurre persillé, garniture au choix

Ou

Le plat suggestion

Ou

La grande salade César

∞

Dessert au choix

Poulet à emporter :

Demi-poulet Label Rouge Français rôti au beurre persillé, garniture au choix 19 €
Poulet Label Rouge Français rôti au beurre persillé 22 € (sans garniture)

Garnitures : légumes du moment, purée de pommes de terre au beurre, mesclun de salade ou pommes de terre
grenailles dorées à la rôtissoire 1 € 50 la portion

Boissons

Evian 25cl 2 €

Coca-cola, Perrier, Coca-cola 0 33cl 2.50 €

Café 1 € 50

Nos prix s'entendent en euros, toutes taxes et service compris

Retrouvez nos suggestions du moment sur notre page Facebook « Bistrot & co Lyon » ou par téléphone au 04 78
83 76 65. Nous vous conseillons également de commander à l'avance par téléphone afin de réduire votre temps
d'attente.