

Formule Bistrot

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 du jour

Formule complète : 21 € - entrée-plat ou plat-dessert : 18 € - entrée ou dessert hors formule 5.50 €

Carte

Entrées

Velouté de butternut, éclats de châtaignes et noix	7.50 €
L'assortiment de charcuteries fines, câprons, compotée d'oignons rouges et mesclun	7.50 €

Plats

Tagliatelles fraîches sauce « Tartufata » et copeaux de parmesan « Parmigiano Reggiano »	17.50 €
Le burger du Bistrot, steak Charolais (Français) 180g, compotée d'oignons, fromage à raclette, sauce moutarde à l'ancienne et coppa accompagné de grenailles et mesclun de salade	19 €
Pavé de saumon rôti, tagliatelles à la crème de parmesan et légumes du moment	20 €
Pavé de veau de la Loire cuit en basse température, sauce forestière et gratin de macaroni	19 €
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, noisettes caramélisées et caramel beurre salé		7 €
Coupe Colonel ou Limoncello (sorbet citron de Sicile et vodka ou Limoncello)		8.50 €
Café/Thé gourmand		8.50 €

Carte des Boissons

Découvrez notre sélection de boissons du moment sur l'ardoise des suggestions

L'Apéro du Bistrot 12.5cl 4.50 €
Crème de framboise, pétillant, zeste de citron

Blanc cassis pêche ou framboise		3.50 €
Ricard/Pastis	2cl	3.50 €
Pontarlier Anis	2cl	3.60 €
Martini/Porto/Suze	5cl	3.20 €
Whisky Clan Campbell	4cl	5.50 €
Chivas Regal 15 ans	4cl	8.00 €
Rhum, Vodka, Gin	4cl	5.50 €
Whisky-Coca, Get-Perrier, Vodka-orange		8.00 €

Cocktails :

Dry Martini	7.00 €
Gin, Martini, citron tranche	
Apérol Spritz	8.50 €
Apérol, pétillant, eau gazeuse	
Hugo Spritz	8.00 €
Sirop de sureau, pétillant eau gazeuse	
Caipirinha	8.50 €
Cachaça, sucre de canne et citron vert	
Punch Cubain	8.50 €
Rhum, jus d'ananas et d'orange, Limonade	
Sirop de grenadine	

Bières

Pression : *Brasserie du Mont Blanc*

Blonde	25cl/50cl	3.50 €/6.50 €
Picon bière	25cl/50cl	4.20 €/7.80 €
Monaco, Panaché	25cl/50cl	3.50/6.50 €

Eaux minérales, jus de fruits, soda :

Evian	50/100cl	4 €/6.50 €
Badoit	50/100cl	4 €/6.50 €
Pago : abricot, ananas, orange, pomme, tomate	20cl	3.20 €
Coca Cola/Coca Cola 0, Perrier	33cl	3.50 €
Limonade	25cl	3.00 €
Diabolo	25cl	3.20 €
Sirop à l'eau	20cl	1.80 €
Citron, Grenadine, Menthe, Pêche, Fraise, Cerise, Kiwi, Orgeat, Framboise et pulvé citron		

Moktails :

Apple Cobbler	5.50 €
Jus de pommes, citron et extrait de vanille	
Sureau Lemonade	5.50 €
Sirop de sureau, jus de citron et eau gazeuse	
Rio	6.50 €
Jus d'ananas, d'orange, limonade et grenadine	

Les pots

	Verre	Quart	Pot
<i>Blanc :</i> Clos des lumières , vin de pays d'oc Viognier	3.50 €	6.50 €	9.50 €
<i>Rosé :</i> Domaine Belot , IGP pays d'oc	3.50 €	6.50 €	9.50 €
<i>Rouge :</i> Cave de Colombe les Vignes , AOP Côte du Rhône Villages	3.50 €	6.50 €	9.50 €

Découvrez notre carte des vins en page suivante. Un verre correspond à 12 cl, un quart à 25 cl, un pot Lyonnais à 46 cl et une bouteille à 75 cl.

Nos prix s'entendent en euros, toutes taxes et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.



Carte des vins

	<i>Millésime</i>	<i>Bouteille</i>
Blanc :		
<u>Coteaux du Lyonnais, Côtes du Rhône</u>		
Domaine Décrenisse, AOP Coteaux du Lyonnais, Probus Mont Dour	2023	24 €
Domaine Chapoutier, AOP Côtes du Rhône « Belleruche »	2022	28 €
<u>Beaujolais</u>		
Domaine JP Rivière, AOP Beaujolais, Chardonnay Saint Trys	2022	26 €
<u>Bourgogne</u>		
Domaine Luquet, AOP Mâcon-villages, « Les Mulots »	2021	36 €
Rosé :		
Vignerons du mont Ventoux, AOP Ventoux « Organdi »	2023	24 €
Rouge :		
<u>Coteaux du Lyonnais, Côtes du Rhône</u>		
Domaine Décrenisse, AOP Coteaux du Lyonnais, Saint Didier au Mont d'Or	2023	24 €
Domaine Chapoutier, AOP Côtes du Rhône Village	2022	30 €
Domaine Richard, AOP Saint Joseph	2021	48 €
<u>Beaujolais</u>		
Domaine JP Rivière, AOP Beaujolais, Saint Trys	2022	26 €
Domaine du père Benoit, AOP Brouilly	2022	32 €
<u>Bourgogne</u>		
Domaine JP Rivière, AOP Bourgogne rouge	2021	34 €
Champagne :		
Domaine Feneuil Coppée, AOP Champagne brut tradition		58 €
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 €	
Digestifs :		
Menthe Pastille, Get 27, Limoncello		2cl / 4cl 3.00 € / 5.50 €
Cointreau, Calvados, Vert Sapin, Mirabelle, Poire		3.50 € / 6.50 €
Bas-Armagnac, Cognac Hennessy VS		3.50 € / 7.50 €
Chartreuse Verte, Chivas XV		3.50 € / 8.00€

Nos prix s'entendent en euros, toutes taxes et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.



Carte à emporter :

La formule du Bistrot

Plat 12 € - entrée/plat ou plat/dessert 15.50 € - Menu Complet 18 €
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 24 € (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.