



BISTROT & co.

Bienvenue dans votre Bistrot de quartier ! Nous avons le plaisir de vous accueillir du lundi au vendredi de 7h00 à 17h00. La cuisine du chef se déguste de 12h00 à 14h00. Le bar est ouvert dès le matin.

Nous utilisons, des œufs plein air et du poulet Label Rouge. Dans la mesure du possible le chef sélectionne des fruits et légumes locaux et de saison ainsi que des viandes françaises.

Si vous souhaitez organiser un évènement, nous serons ravis de vous proposer une prestation à la mesure de vos envies.

Aurélie et Jérémy



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



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 €

Garnitures : légumes du moment, purée de pommes de terre au beurre, mesclun de salade ou pommes de terre grenailles dorées à la rôtissoire - Frites supplément 2€

Carte

Entrées

Velouté de petits pois, burrata et graines de sésame doré 8.00 €
L'assortiment de charcuteries fines, câprons, compotée d'oignons rouges et mesclun 7.50 €

Plats

Penne au pistou, burrata crémeuse, tomates confites et pousses de roquette 18 €
Le tartare Charolais Français 180g préparé par nos soins, frites et salade 20 €
Pavé de saumon rôti, ratatouille, crème de balsamique et pousses de roquette 20 €
Faux-filet maturé 200g environ origine UE, beurre maître d'hôtel, frites et ratatouille 20 €
Demi-poulet Label Rouge Français rôti au beurre persillé, garniture au choix 21 €





Desserts

demi /entier

Saint Marcellin, confiture de griottes et mesclun	4 € /6 €
Le nougat glacé du bistrot et son coulis de fruits rouges	7 €
Verrine de fraises, coulis de fruits rouges, chantilly et crumble	7.50 €
Coupe Colonel ou Limoncello (sorbet citron de Sicile et vodka ou Limoncello)	8.50 €
Café/Thé gourmand	8.50 €

Carte des Boissons

Apéritifs

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

Anisés 3cl/6cl 3.50 €/6.00 €

Ricard, Pastis, Pontarlier Anis

Traditionnels 5cl 3.50 €

Martini blanc, martini rouge, porto, Suze, Campari

Blanc-cassis 12cl 3.50 €

pêche ou framboise

Mousseux brut traditionnel 12cl

4.00 €

nature, cassis, framboise ou pêche

Whisky

Clan Campbell 4cl 4.00 €

Chivas Regal XV 4cl 7.00 €

Alcool et soda 12 cl 8.00 €

Gin-Tonic, Get-Perrier, Vodka-Orange,

Whisky-Coca

Abricot, Ananas, orange, pomme, tomate

Softs : 33 cl 3.80 €

Coca-Cola, Coca-Cola 0, Perrier

25 cl 3.50 €

Limonade, Orangina, FuzeTea,

Sirop à l'eau : 20 cl 2.00 €

citron, grenadine, menthe, pêche, fraise, kiwi, cerise, orgeat, sureau

Supplément sirop dans les boissons 0.20 €

Consulter l'ardoise pour les boissons du moment

Bières

Pression : Brasserie METEOR

METEOR Pils 25cl/50cl 3.50 €/6.50 €

100cL 12 €

Monaco, Panaché 25cl/50cl 3.50 €/6.50 €

Picon bière 25cl/50cl 4.50 €/7.50 €

Bouteilles : 33cl 6.00 €

METEOR IPA O.O ou METEOR CERISE

Eaux minérales, Jus de fruits et

Sodas

Evian, Badoit 100 cl 5.00 €

Pago : 20 cl 3.50 €

Moktails

Kiwi Pop 20 cl 6.00 €



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



Sirop de sureau et kiwi, jus de citron et eau gazeuse

Soft-Provence 20cl 6.00 €

Nectar d'abricot, sirop de lavande et limonade

Cocktails

Aperol Spritz 20cl 8.00 €

Aperol, pétillant, eau gazeuse, tranche d'orange

Hugo Spritz 20cl 8.00 €

Liqueur de sureau, pétillant, eau gazeuse

Red Snapper 17cl 8.00 €

Gin, jus de tomate, citron jaune, assaisonnement

Boissons Chaudes

Café

Expresso, Allongé, Ristretto 1.70 €

Décaféiné, Noisette 1.80 €

Cappuccino, Chocolat Chaud 3.50 €

Thé ou Infusion sélection du moment 3.00 €

Digestifs

4cl

Menthe-Pastille, Get 27, Limoncello 5.50 €

Cointreau, Calvados, Vert Sapin, Mirabelle, Poire Cognac Hennessy VS, Chartreuse Jaune 7.50 €

Chartreuse verte 9.00 €

Carte des Vins

Les pots :

Blanc : Vignerons du Mont Ventoux, IGP méditerranée, Verre 3.50 € Quart 6.50 € Pot 12.00 €

Viognier

Rosé : Petites Balades, IGP Pays de l'Hérault, Verre 3.50 € Quart 6.50 € Pot 12.00 €

Syrah, Grenache, Mourvèdre

Rouge : AOP Côtes du Rhône, Les Argentières Verre 3.50 € Quart 6.50 € Pot 12.00 €

Grenache noir, Carignan, Cinsault

Blanc

IGP Gard, Les Amandiers Pot 24 €

Chardonnay

AOP Mâcon-Village, Les terres secrètes 17 € 25 €

Chardonnay

AOP Côtes du Rhône, Château Gigognan (BIO) 28 €

Grenache blanc, Clairette, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc

Rosé



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



AOP Côtes de Provence, Les galets Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan	16 €	23 €
---	------	------

Rouge

Vin de France, Parcelle n° 14, Gigognan (BIO)	17 €	25 €
---	------	------

Grenache,

AOP St Joseph, L'ouvrée, domaine François Grenier		34 €
---	--	------

Syrah

AOP Hautes Cotes de Beaune, Nuiton Beaunoy	24 €	36 €
--	------	------

Pinot noir

Champagne

Champagne, Veuve A. Devaux, Brut grande réserve		60 €
---	--	------

N'hésitez pas à nous solliciter si vous avez besoin de conseils.

Nos vins contiennent des Sulfites

Un verre correspond à 12 cl, un quart à 25 cl, un pot Lyonnais à 46 cl et une bouteille à 75 cl.

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



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

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



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 2,50 € 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 sur Instagram : bistrot_and_co. Nous vous conseillons également de commander à l'avance par téléphone au 04 78 83 76 65 afin de réduire votre temps d'attente.

