



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 : 18.50 € - entrée ou dessert hors formule 6.00 €

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

Carte

Entrées

Velouté de potimarron, crème « tartufata » et éclats de noix	8.00 €
L'assortiment de charcuteries fines, câprons, compotée d'oignons rouges et mesclun	7.50 €

Plats

Tagliatelles fraîches sauce « tartufata » et copeaux de « Parmigiano Regiano »	18.50 €
Le burger du Bistrot, steak Charolais Français 180g, frites et salade	20 €
Pavé de saumon rôti, tagliatelles fraîches à la crème de parmesan et petits légumes	20 €
Demi-poulet Label Rouge Français rôti au beurre persillé, garniture au choix	21 €

Desserts

Saint Marcellin, confiture de griottes et mesclun	demi / entier :	4 € / 6 €
Le nougat glacé du bistrot et son coulis de fruits rouges		7 €
Gâteau fondant au chocolat, glace macadamia et caramel beurre salé		7.50 €
Coupe Colonel ou Limoncello (sorbet citron de Sicile et vodka ou Limoncello)		8.50 €
Café/Thé gourmand		8.50 €



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 Boissons

Apéritifs

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

Anisés	4cl	4.00 €
Ricard, Pastis, Pontarlier Anis		
Traditionnels	5cl	4.00 €
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	5.00 €
Chivas Regal XV	4cl	8.00 €
Alcool et soda	12 cl	8.00 €
Gin-Tonic, Get-Perrier, Vodka-Orange, Whisky-Coca		

Eaux minérales, Jus de fruits et Sodas

Evian, Badoit	100 cl	5.00 €
Pago :	20 cl	3.50 €
Abricot, Ananas, orange, pomme, tomate		
Softs :	33 cl	3.80 €
Coca-Cola, Coca-Cola 0, Perrier	25 cl	3.50 €
Limonade, Orangina, FuzeTea,		
Sirup à l'eau :	20 cl	2.00 €
citron, grenadine, menthe, pêche, fraise, kiwi, cerise, orgeat, sureau		
Supplément sirup dans les boissons		0.20 €

Consulter l'ardoise pour les boissons du moment

Bières

Pression : Brasserie METEOR

METEOR Pils	25cl/50cl	3.70 €/6.90 €
	100cl	12 €
Monaco, Panaché	25cl/50cl	3.70 €/6.90 €
Picon bière	25cl/50cl	4.70 €/7.90 €

Bouteilles :	33cl	6.00 €
METEOR IPA 0.0 ou METEOR CERISE		

Moktails

Kiwi Pop	20 cl	6.00 €
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		

Boissons Chaudes

Café		
Expresso, Allongé, Ristretto		1.90 €
Décaféiné, Noisette		2.00 €
Café au Lait		2.50 €
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 €



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

Les pots :

	Verre	Fillette	Pot Lyonnais
<i>Blanc</i> : Vignerons du Mont Ventoux, IGP méditerranée	3.50 €	6.50 €	12.00 €
Viognier			
<i>Rouge</i> : Les Argentières Côtes du Rhône	3.50 €	6.50 €	12.00 €
Grenache noir, Carignan, Cinsault			

Blanc

	Pot	Bouteille
AOP Mâcon-Village, Les terres secrètes	17 €	25 €
Chardonnay		
AOP Côtes du Rhône Villages, Le Coq Volant, domaine Galuval		28 €
Grenache blanc, Viognier, Roussanne, Clairette		

Rouge

AOP Côtes du Rhône, Château Gigognan, (BIO)	17 €	25 €
Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Carignan		
St Joseph L'ouvrée, domaine François Grenier		34 €
Syrah		
Hautes Côtes de Beaune, Nuiton Beaunoy		36 €
Pinot Noir		

Champagne

Champagne Devaux, Brut grande réserve	60 €
---------------------------------------	------

N'hésitez pas 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 75cl.



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 rôtière 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 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.