

# MENU CARTE à 24,80€



Un des plats du jour et sa salade verte : 13,50€  
Entrée, plat OU plat, dessert : 20,00€ fromage : 5,50€

## LES ENTREES

Terrine de campagne, compotée d'oignons et pruneaux, salade mélangée

\*\*\*\*

Croustillant de chèvre au lard fumé, vinaigrette de tomate

\*\*\*\*

Carpaccio de bœuf, pesto et parmesan

\*\*\*\*

Caviar d'aubergines, chips de chorizo

## LES PLATS

Poisson du marché cuit au four, crème d'asperge safranée, riz basmati et quinoa

\*\*\*\*

Tartare de bœuf façon thaï ou basque coupé au couteau, pommes de terre grenailles

\*\*\*\*

Pièce de cochon poêlée, sauce vin rouge, lentilles vertes du Puy

\*\*\*\*

Paleron de veau braisé au poivron et estragon, purée d'artichaut

## LES FROMAGES OU DESSERTS

Yaourt de brebis en gelée beaujolaise

\*\*\*\*

Faisselle crème ou coulis

\*\*\*\*

Cerveille de canut

\*\*\*\*

Demi saint Marcellin fromagerie Tête d'Or

\*\*\*\*

P'tit Séverin du Berger des Dombes

\*\*\*\*

Fromage de chèvre frais ou affinés de la ferme du Puy

\*\*\*\*

Soupe froide de mangue à l'estragon, sorbet mûre

\*\*\*\*

Moelleux au citron confit, coulis de fruits rouges

\*\*\*\*

Pudding à la lyonnaise, coulis d'abricot, framboises fraîches

\*\*\*\*

Tiramisu « des Saveurs du Bistrot » à la fraise

\*\*\*\*

Tartelette à la praline rose, crème anglaise à la vanille bourbon