



## LES FORMULES

**23 €**

Plat + dessert

*Main course + Dessert*

**25 €**

Entrée + plat

*Starter + main course*

**30 €**

Entrée + plat + dessert

*3 dishes*

**CUISINE FAIT MAISON** 

*Élaborée à partir de produits sélectionnés (AOP, AOC, Bio,...)*

*Liste disponible au comptoir*



## LA CARTE

### ENTRÉES / STARTERS 10€/17€\*

Cassolette de crevettes, lait de coco, curry rouge 

*Shrimps in coconut milk and red curry broth*

Croque-monsieur jambon truffé, Beaufort 


*Truffled cooked ham and Beaufort Croque-monsieur*

Œuf cocotte, épinard, béchamel 

*Baked egg, spinach and bechamel*

Salade de duo de betteraves, feta  


*Beetroot salad and feta cheese*

Magrets séchés, endives, miel, graines d'anis vert 

*Dried fillet of duck with chicory salad, honey and anise seeds*

\* Version plats / Dish version


### PLATS / MAIN COURSES 17€

Rigatoni à la forestière et tomates séchées 

*Rigatoni pasta, mushrooms sauce and dried tomatoes*

Paleron de bœuf basse température 

*Beef chuck steak cooked in low temperature*

Supions à la compotée de tomates (épicée ou non) 

*Squids cooked in stewed tomatoes sauce (spicy or not)*

Pièce du boucher sauce au choix (Poivre, forestière, gribiche)

*Butcher's choice cut, choice for sauce (Pepper, mushroom, gribiche)*

« Burger du Bistrot » : steak charolais, Comté, mayonnaise épicée

*"Bistrot's Burger": charolais steak, Comté cheese, low-spiced mayonnaise, pickles*

### GARNITURES / SIDE DISH

Frites  

*French fries*

Pressé de pommes de terre  

*Potato gratin*

Poêlée de légumes

*Stir-fried seasonal vegetables*

Côtes de blettes

*Chard stalks*

Garniture seule : 7€ / Alone : 7€

Seconde garniture : + 3€ en formule

2 Side dishes : + 3€ in a menu

### DESSERTS 9€

Carrot cake 

*Carrot Cake*

Tiramisù 

*Tiramisù*

Panna cotta timut, agrumes et yuzu 

*Panna cotta infused with timut pepper, citrus, candied yuzu*

Chocolat de mon enfance  


*Regressive dessert: chocolate cake and cream, coated peanuts, bergamot orange*

Café gourmand 

*Café gourmand*

Fromage de nos régions  

*Regional cheese*

 Plat végétarien ou déclinable en végétarien  
*Vegetarian dish or available as vegetarian*

 Sans gluten / Gluten-free

Le tableau des allergènes est disponible sur demande auprès des équipes.  
*The allergen table is available on request from the teams*



## LES VINS

### VINS ROUGES / RED WINES

Vallée du Rhône BTL 24.00€  
AOC Côtes du Rhône *Domaine St Etienne*  
« Les Albizzias » BIO

Vallée du Rhône BTL 26.00€  
AOP Côtes-du-Roussillon Villages  
Chapoutier « Bila-Haut »

Beaujolais V 6.00€ BTL 30.00€  
AOC Saint Amour - TRENEL  
« Saint Amour »

Vallée du Rhône BTL 37.00€  
AOC Crozes-Hermitage  
Chapoutier « Petite Ruche »

Côtes du Rhône  
AOP Les Magerans  
Pot 50cl 12.00€ Fillette 25cl 6.00€ V 3.50€

### VINS BLANCS / WHITE WINES

Vallée du Rhône V 4.00€ BTL 20.00€  
AOP Côtes du Rhône  
Chapoutier « Belleruche »

Gascogne V 5.00€ BTL 26.00€  
IGP Côtes de Gascogne  
Plaimont « XVIII Saint-Luc »

Viognier BTL 28.00€  
IGP Ardèche  
Chapoutier « Domaine des Granges Mirabel »

Chardonnay V 6.00€ BTL 35.00€  
AOP Macon Village  
« Alphonse »

Viognier  
GP Cellier des Chartreux  
Pot 50cl 12.00€ Fillette 25cl 6.00€ V 3.50€

### VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

Vallée du Rhône V 5.00€ BTL 20.00€  
AOP Côtes du Rhône  
Chapoutier « Belleruche »

Corse V 5.00€ BTL 20.00€  
IGP Île de Beauté  
Gianbagli « Costa Serena »

Pays d'Oc  
IGP Cellier du Pic « Fenassières »  
Pot 50cl 12.00€ Fillette 25cl 6.00€ V 3.50€

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





## LE BAR

### LES SOFTS

Sirop à l'eau / <i>Syrup with water</i>	2.00€
Fraise, grenadine, menthe, orgeat, pêche, citron <i>Strawberry, grenadine, mint, orgeat, peach, lemon</i>	
Limonade / <i>Lemonade</i>	2.00€
Diabolo / <i>Syrup and lemonade</i>	2.50€
Jus et nectar Granini / <i>Granini fruit juice</i>	3.60€
Orange, pomme, ananas, abricot, tomate <i>Orange, apple, pineapple, apricot, tomato</i>	
Soft, sodas	3.60€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Schweppes Agrumes, <i>Ice Tea</i>	
Cocktail sans alcool / <i>Soft cocktail</i>	5.00€
Vittel, San Pellegrino Gazeuse	
50cl / 100cl	3.00€ / 4.00€
Perrier 33cl	3.20€

### BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café expresso, allongé, décaféiné	2.00€
<i>Expresso, american coffee, decaffeine</i>	
Noisette	2.10€
<i>Small coffee with a drop of milk</i>	
Café double expresso	4.00€
<i>Double expresso</i>	
Grand crème, cappuccino	4.20€
<i>White coffee, Cappuccino</i>	
Thé, infusions	3.00€
<i>Tea, herbal tea</i>	

### CHAMPAGNES

Champagne crème	V 11.50€
<i>Champagne with red fruits or peach flavour</i>	
Framboise, cassis, pêche, mûre <i>Raspberry, blackcurrant, peach, blackberry</i>	
Champagne Devaux V	9.00€ BTL 58.00€
Grande Réserve	

### LA BRASSERIE / THE BREWERY

Bières pression / <i>Beers on the tap</i>	
Affligem 25cl / 50cl	3.90€ / 7.80€
Brasserie Dulong (Rillieux - 69) - Bouteille / <i>Bottle</i>	
Blanche 100% Épeautre 33cl	5.00€
IPA 33cl	5.00€
Ambrée 33cl	5.00€

### ALCOOLS ET DIGESTIFS / HARD DRINKS

Ricard, Pastis 51 / <i>Liquorice flavoured 2 cl</i>	3.00€
Vin blanc crème 12cl	4,50€
Cassis, pêche, mûre / <i>Blackcurrant, peach, blackberry</i>	
Porto 6cl	5.00€
Rouge, blanc / <i>Red, white</i>	
Suze 6cl	5.50€
Martini 6 cl	5.50€
Bianco, Rosso	
Campari 25° - 6cl	7.00€
Marie Brizzard, Manzana 4 cl	6.00€
Vodka Glaska 37.5° - 6cl	6.00€
Vodka Zubrovka 37.5° - 6cl	9.00€
Calvados 4cl	7.00€
Gin Gordon's 4cl	7.00€
Limoncello 4cl	7.00€
Peppermint GET 27, GET 31 4cl	7.00€
Whisky Ballantine's 40° - 4cl	7.00€
Whisky J&B 40° - 4cl	7.00€
Whisky Jack Daniel's 40° - 4cl	9.00€
Whisky Nikka (from the Barrels) 51.4° - 4cl	9.00€
Rhum blanc Havana Club 3 ans 37.5° - 4cl	7.00€
Rhum Diplomatico Reserva 40° - 4cl	10.00€
Rhum Don Papa 40° - 4cl	10.00€
Tequila Desperados 4cl	7.00€
Cointreau 4cl	8.00€
Poire Williams, Mirabelle 4cl	8.00€
Chartreuse 4cl	9.00€
Verte, jaune / <i>Green, yellow</i>	
Cognac VS Le Palin 4cl	9.00€

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