

L'express' du midi :

Plat du jour + dessert du jour

+ verre de vin

ou 1/2 L eau minérale **17€**

Plat du jour..... **12€**

Plat du jour + dessert du jour **15€**

Dessert du jour..... **5€**

Servi uniquement le midi

Le Menu du Bistrot de Paris

27€

Nem's de fourme de Montbrison,
condiments miel soja

ou

Saumon fumé d'Ecosse fumé par nos soins,
crème légère

La traditionnelle quenelle de brochet sauce Nantua

ou

Carré de porcelet rôti, purée de butternut, éclats de châtaigne

Fromage

ou

Tartelette praline rose

ou

Fraicheur d'agrumes, sorbet et madeleines citron

Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en EU.

Tout est fait maison à base de produits bruts,

sauf les pâtes, les pains, les glaces et sorbets qui sont faits par des artisans.

Prix nets en Euro, service et taxes compris.

Merci de nous indiquer à la commande allergie, intolérance ou aversion.

A partager...
...pour grignoter :

	8€	12€
Accras de morue à la portugaise	6 pces	12 pces
Nem's de fourme condiments miel soja	4 pces	8 pces
Planche de charcuterie de la ferme de Taillard		10€

A LA CARTE

Les entrées :

Salade gourmande façon périgourdine, magret de canard fumé et foie gras maison ...	16.80€
Langoustines croustillantes au basilic	16€
Foie gras maison mi-cuit et compotée d'oignons rouges et figes.....	15€
Saumon fumé d'Ecosse fumé par nos soins, crème légère	12.80€
Salade folle aux herbes fraîches	7€

Les poissons :

Noix de Saint Jacques à la plancha, émulsion d'un fumet de poissons	22.90€
Lotte en croûte de parmesan, champignons du moment.....	20.90€
La traditionnelle quenelle de brochet sauce Nantua.....	15.90€
Fish and chips, sauce Tartare	15.30€

Assiette végétarienne :

Cannelloni d'épinards, Brousse et tomates confites	12.90€
--	--------

Les viandes :

Bouchée à la reine du Bistrot, sot-l'y-laisse, ris de veau, morilles.....	21.90€
Entrecôte de bœuf charolais maturée 21 jours, frites maison, béarnaise	22€
Tartare de bœuf au couteau à l'italienne, salade et frites maison	17.90€
Carré de porcelet rôti, purée de butternut, éclats de châtaigne	15.90€
Supplément sauce morilles	3€
Supplément salade	3.50€
Supplément garniture	5€

Les fromages :

Notre sélection d'affinés	6.50€
Faisselle	4€

Les desserts : de notre Chef pâtissier Frédéric David

Le coulant au chocolat Weiss, glace vanille	7.90€
Tartelette praline rose	6.90€
Tartelette dans l'esprit d'une tatin.....	6.90€
Fraicheur d'agrumes, sorbet et madeleines citron	6.90€
Café gourmand	7.90€
Thé gourmand.....	9.10€
Champagne gourmand.....	15€



Le Bistrot des petits

8.50€

(Jusqu'à 12 ans)

Aiguillettes de poulet panées

ou

Dos de cabillaud

Glace vanille, smarties et chantilly

LA CAVE

VINS BLANCS MOELLEUX

75 cl

IGP Côtes de Gascogne 23 €
Gros Manseng, Villa Dria

VINS BLANCS

Bourgogne

AOC Givry 32 €
Clos de la Brulée, Bourgeon

AOC Petit Chablis 38€
Isabelle et Denis Pommier

AOC Pouilly-Fuissé 43€
Thibert

Vallée du Rhône

AOC Condrieu 60 €
Résurgence, Pierres Blanches

AOC St-Joseph 49 €
Montez

AOC Lubéron 20€
Vibrato, Château de Clapier

Viognier IGP Collines Rhodaniennes 29€
Peys, Pierres Blanches

Saint Peray 34€
Les Sauvagères, Jaboulet-ainé

Val de Loire

Muscadet 26€
Côtes de Granlieu, Herbauges

Forez/Roannais

Vin de pays d'Urfé Roussane 33€
La Madone, Bonnefoy

VINS ROSES

AOC Côtes du Rhône 21€
Jaboulet-Ainé

AOC Côtes du Forez 22€

IGP Méditerranée, Brise marine 25€

AOC Coteaux d'Aix 25 €
L'Alvernegue, Château Bas

AOC Languedoc St Drezerly 39 €
Puech Haut

LES PICHETS.....	1/4L	1/2L
	5€	8€

BLANCS :

AOC Macôn-Village, Cave d'Azé
IGP Pays d'Oc Viognier, Grand Chemin

ROUGES :

AOP Côtes du Rhône, Trapadis
AOP Morgon, Flache Sornay

ROSE :

AOP Côtes de Provence, Pioteyry

LA CAVE

VINS ROUGES 75 cl

Bourgogne

AOC Hautes Côtes de Nuits	36€
Colombières, Hudelot	
AOC Mercurey 1er Cru.....	55 €
Les Vasées, Raquillet	

Vallée du Rhône

AOC Crozes-Hermitage	
Les Beaumonts, Reynaud.....	39€
Talabert, Jaboulet-ainé	50€
AOC St Joseph	
Offerus, Chave sélection.....	44€
Montez.....	48€
AOC Côtes du Rhône.....	30€
Mon coeur, Chave sélection	
AOC Côte Rôtie	70€
Patrick Jasmin	
Syrah IGP Collines Rhodaniennes	19€
Pierres Blanches	

Bordeaux

AOC Côtes de Bourg, cuvée prestige	40€
Château Gadrat Launay	
Médoc.....	42€
Dompierre	

Val de Loire

AOC Menetou-Salon	38€
Fournier	
AOC Chinon.....	31€
Le Clos de la Bonnelière	

Forez/Roannais

AOC Côtes du Forez (Gamay).....	28€
Mémoire de Madone, Bonnefoy	
IGP Puy de Dôme (Pinot noir).....	30€
Pierre Goigoux, Cerise sur le gâteau	

LES COCKTAILS

Les Cocktails Maison 8€

Forez-Framboise : Prosecco, verveine, framboise

Bombay Fizzini : Gin Bombay, Gini, concombre

Planteur : Rhum vieux des Antilles, orange, ananas, fruit de la passion

Les classiques 8€

Mojito

Spritz

Americano

Les Lights 6€

Lillet rosé Tonic

Lillet blanc Tonic

Les softs 6€

Café Frappé

Virgin Mojito

Anse Figuier

A partager... ...pour grignoter :

	8€	12€
Accras de morue à la portugaise	6 pces	12 pces
Nem's de fourme condiments miel soja	4 pces	8 pces
Planche de charcuterie de la ferme de Taillard	10€	

Les Softs

Les sirops :..... 2.50€

Diabolo 3€

Fraise, Menthe, Grenadine, Cassis, Citron, Pêche,
Orgeat, Caramel, Pamplemousse rose, Framboise,
Kiwi, Fruit de la passion

Les jus de fruits de Patrick Font :..... 5€

Abricot, Ananas, Fraise, Pêche, Orange, Pomme,
Pamplemousse, Tomato

Les sodas :..... 3€

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Cola Auvergnat, Limo-
nade auvergnate, Orangina, Schweppes,
Schweppes agrum', Thé glacé auvergnat, Gini,
Perrier, 1/4Lvittel

Les eaux : 1/2L 1L

Badoit 3€ 5€

Evian 3€ 5€

Parot 5€

Les boissons chaudes :

Café..... 1.90€

Noisette 2.00€

Double espresso 3.60€

Café crème..... 3.00€

Thé, infusion 3.00€

Chocolat..... 4.50€

Cappuccino 4.00€

Les bières :

Bières pressions 25cl.....3.00€
..... 50cl.....5.00€

Blonde : Bitburger

Blanche : Brasserie Stéphanoise

Ambrée : Brasserie Sornin

Bières bouteilles :

La Brasserie Stéphanoise :33cl

locale et bio

Blonde : Manu 5.00€

Ambrée : Quinarelle 5.00€

gingembre : La Cha Peu 5.50€

IPA : Cafi 5.50€

Desperados 33cl.....4.50€

Heineken 25cl (0.00%)3.00€

Les alcools :

4cl

Vodka 6.00€

Gin..... 6.00€

Tequila 6.00€

Rhum blanc, rhum ambré 6.00€

Malibu 6.00€

Soho 6.00€

Whiskies

4cl

Highland Puffin 6.00€

Jack Daniel 7.00€

Chivas 12ans 8.00€

Rhums

Vieux Saint Etienne VSOP 8.00€

Don Papa 7 ans 7.00€

Tres hombres 9.00€

Pacto navio 8.50€

L'apéritif :

Anisés 2cl (Pastis 51, Ricard.....)..... 3.00€

Martini 6 cl (blanc, rouge) 4.00€

Suze 4cl 4.00€

Campari 6cl 5.00€

Porto 10cl (rouge, blanc...) 5.00€

Coupe de champagne 9.00€

Coupe de prosecco 7 .00€

Kir 4.50€

Kir royal..... 10.00€

Cassis, Mûre, Châtaigne, Pêche, Myrtille,
Framboise, Fraise des bois

Les digestifs :

4cl

Eaux de vies (poire, prune...) 7.00€

Cointreau, Grand Marnier 8.00€

Get 27, Get 31..... 6.00€

Baileys 6.00€

Cognac 8.00€

Armagnac..... 8.00€

Calvados..... 8.00€

Verveine artisanale (jaune ou verte)..... 8.00€

Chartreuse MOF 8.00€

Génépi Père Chartreux 8.00€

Les bulles :

75cl

Delamotte brut 50€

Perrier Jouet Brut..... 75€

Roederer brut premier..... 75€

Roederer cristal blanc 2009 300€