

L'express' du midi :

Plat + dessert du jour+ verre de vin
ou 1/2 L eau minérale 17€

Plat + dessert du jour 15€

Plat du jour..... 12€

Dessert du jour..... 5€

Servi uniquement le midi

Le Bistrot des petits

8.50€

(Jusqu'à 12 ans)

Aiguillettes de poulet panées

ou

Dos de cabillaud

Glace vanille, smarties et chantilly



Le Menu du Bistrot de Paris

27€

Nem's de fourme de Montbrison,
condiments miel soja

ou

Terrine de piquillos et chèvre frais,
tapenade d'olives noires

Filet de daurade, gnocchi et courgettes sautées, pistou de tomate

ou

Tournedos de volaille au lard, tagliatelles de légumes

Fromage

ou

Craquelin de fruits rouges

ou

Assiette de sorbets et fruits frais

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 :

Langoustines croustillantes au basilic	16€
Foie gras maison mi-cuit et confiture de cerise noire.....	15.80€
Terrine de piquillos au chèvre frais, tapenade d'olives noires	11.80€
Nem's de fourme de Montbrison, condiments miel soja	10.80€

Les salades :

Façon Niçoise , avec Tataki de thon rouge.....	16€
Gourmande comme une périgourdine	15€
Foie gras et magret de canard fumé	
Salade folle aux herbes fraîches	7€
Assortiment de jeunes pousses et crudités	

Les tartares : Servis avec salade et frites maison

De bœuf à l'italienne	17€
copeaux de parmesan et tomates confites	
De thon rouge au gingembre mariné	17€
De daurade à la mangue	16.50€

Les poissons :

Thon rouge grillé, frites maison et sauce béarnaise	19€
Filet de daurade, gnocchi et courgettes sautées, pistou de tomate	16.50€
Fish and chips, sauce Tartare	15€

Les viandes :

Filet de veau aux morilles, frites maison	26€
Entrecôte de bœuf charolais maturée 21 jours, frites maison, béarnaise	22€
Tournedos de volaille au lard, tagliatelles de légumes	16€
Supplément garniture	5€

Les fromages :

Notre sélection d'affinés	6.50€
Faisselle	4€

Les desserts :

Le coulant au chocolat Weiss, glace vanille	7.90€
Craquelin de fruits rouges	6.90€
Brioche perdue aux framboises	6.90€
Assiette de sorbets et fruits frais	6.10€
Café gourmand	7.90€
Thé gourmand	9.10€
Champagne gourmand	15€

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€

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

Caïpirinha

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, tomate

Les sodas :..... 3€

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Orangina, Schweppes,
Schweppes agrum', Lipton Ice Tea, 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 pressions25cl.....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€

IPA : Cafi 5.50€

Desperados 33cl.....4.50€

Kro pur malt 25cl (≤0.1%)3.00€

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€

Kir..... 4.50€

Kir royal..... 10.00€

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

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€

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€

Roederer brut premier..... 75€

Roederer cristal blanc 2009 300€