

## LES FORMULES DEJEUNER DU BISTROT DES AMIS

Entrée + plat ou Plat + dessert 21€

Entrée + plat + dessert 26€

*Tous nos plats sont cuisinés avec des produits frais et élaborés sur place.*

### Les entrées 8€

- Tataki de bœuf "Black Angus" au soja gingembre et citron, chou fleur grillé au citron vert, mesclun de salade et wakamé
- Terrine de cochon "maison" aux noisettes, chutney pomme-poire, mesclun de salade
- Tartare de truite des Fjords, avocat, sauce herbacée à la coriandre et persil, mesclun de salade et légumes croquants

### Les plats 16€

- Escalope de filet de truite de Norvège snackée à la plancha, cocotte de légumes, beurre blanc citronné à l'aneth
- Travers de cochon IGP du Sud-Ouest laqués aux épices douces, pommes de terre grenailles rôties
- Paleron de boeuf charolais braisé, pomme purée, sifflets de carotte

### Les fromages 8€

- Assiette de fromages affinés : Comté, Bleu d'Auvergne, Saint Marcellin, mesclun
- ½ Saint Marcellin de Laetitia Gaborit (meilleur ouvrier de France)
- Faisselle crème ou coulis
- Cerveille de Canuts, Toasts de pain de campagne

### Les desserts 8€

- Pavlova à la crème de châtaigne, orange sanguine et clémentine, glace vanille
- Moelleux au chocolat grand cru Guayaquil, crème anglaise, glace à la confiture de lait (10 minutes de cuisson)
- Salade de fruits frais de saison, sirop infusé aux agrumes et vanille, craquelin amande
- Café, infusion ou thé gourmand

Nos tarifs sont nets et service compris.



# AU BISTROT DES AMIS, ON PARTAGE



## Nos planches à partager :

- Planche de croque monsieur "maison", crème et jambon cuit à la truffe blanche d'été français (8 pièces) **11€**  
**17€**
- Planche de pâté croûte maison au ris de veau, canard et cochon fermier de région, chutney de fruits de saison **16€**
- Planche de cochon, terrine de cochon de région « maison », jambon blanc médaillé d'or "Maison Anselme", jambon cru de Savoie, rosette lyonnaise, beurre, condiments, pain de campagne **21€**
- Planche affinée Saint Marcellin "Maison Gaborit", Comté, bleu d'Auvergne, fromage du moment **21€**
- Planche mixte, terrine de cochon d'Auvergne, jambon blanc médaillé d'or "Maison Anselme", jambon cru de Savoie, rosette de Lyon, comté, bleu d'Auvergne, Saint Marcellin "Maison Gaborit" **21€**



## Nos plats à partager :

- Croque-monsieur maison , crème et jambon blanc cuit à la truffe blanche d'été français, véritable Cheddar, chiffonnade de jambon cuit à la truffe d'été, mesclun de salade, frites maison **1 pers 19€ 2 pers 34€**
- Pièce du boucher "race selon arrivage, (minimum 300 grs) (2 pers) **11€ les 100 grammes**
- Fondue de Mont d'Or au lait cru AOP, pommes de terre nouvelles tourbées, salade  
supplément charcuterie 8€ **pour 1 personne (400g) 34€**  
**pour 2 personnes (800g) 45€**
- Brioche "maison" aux pépites de chocolat, poire pochée, glace vanille, mousse chocolat **pour 2 personnes 16€**  
**pour 4 personnes 28€**
- Planche de mini mignardises (4 pièces par personnes) **12€ pour 2 personnes**

## MENU DES PETITS GÔNES ( - DE 12 ANS) **12€**

Viande ou poisson de la pêche, garniture au choix, dessert au choix, 1 sirop

