

BISTROT BONNEL

PLATS

CARPACCIO DE BETTERAVE 15.00

Carpaccio de betterave et sauce Chimichurri à l'orange, crémeux de chèvre à la pistache, pousses de roquette et frites de patate douce

SALADE CÉSAR 16.90

Romaine, poulet pané, tomates séchées, oignons frits, croûtons, copeaux de parmesan, sauce césar aux anchois

SALADE LYONNAISE 16.90

Mesclun, lardons, croûtons, œuf mollet

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS 15.50

Crème de champignons au vin jaune du Jura, œuf poché, pleurotes grillées, croûtons

FISH & CHIPS 18.00

Poisson pané, sauce tartare — frites maison et salade

À PARTAGER

UNIQUEMENT
LE SOIR

FRITES MAISON 7.00

HOUMOUS MAISON ^{250G} + pizza blanche 12.00

CHARCUTERIE/FROMAGE ASSORTIMENT 26.00

*Viande d'origine France

TATAKI DE BŒUF 17.20

Tranches de bœuf mariné au soja et aux agrumes, salade croquante aux légumes racines, oignons frits et pickles de choux rouge — Frites maison

TARTARE DE BŒUF 19.80

Viande de bœuf ^{180gr} de race Montbéliarde coupée au couteau — frites maison et salade

GRATIN DE RAVIOLES CRÈME DE NOIX 16.50

Ravioles du Dauphiné gratinées à la crème de noix

QUENELLE DE BROCHET 17.20

Quenelle de brochet 150gr de chez Pascal Bonhome "Les Quenelles du Soleil", sauce Nantua, riz pilaf

BURGER DU BISTROT 19.50

Pain artisanal de notre boulanger, viande de bœuf hachée (steak végétal sur demande), fromage à raclette, poitrine fumée, romaine, oignons rouges, cornichons, sauce fumée de jus de viande — frites maison et salade

BAVETTE À L'ÉCHALOTE BLACK ANGUS 23.00

Bavette Black Angus ^{200gr} grillée à la plancha, confit d'échalote, jus de viande — frites maison et salade

PIZZAS DU BISTROT

* PIZZA BASE CRÈME SUR DEMANDE
ET SUPPLÉMENTS INGRÉDIENTS: 1.50

MARGHERITA sauce tomate, mozzarella Fior di latte, olives 12.50

SICILIENNE sauce tomate, mozzarella Fior di latte, anchois, câpres, olives 13.50

PEPPERONI sauce tomate, mozzarella Fior di latte, spianata piccante 14.50

PARME sauce tomate, mozzarella Fior di latte, jambon cru, parmesan rapé, olives 14.50

REINE sauce tomate, mozzarella Fior di latte, jambon blanc, champignons, olives 14.50

SALMONE Crème fraîche, mozzarella Fior di latte, saumon fumé, aneth, olives 15.00

CHÈVRE MIEL sauce tomate, mozzarella Fior di latte, chèvre, tomates fraîches, miel 15.00

CALZONE sauce tomate, mozzarella Fior di latte, jambon blanc, champignons, œuf 15.50

PRIMAVERA sauce tomate, mozzarella Fior di latte, aubergines, poivrons, champignons, tomates séchées, pesto 15.50

3 FROMAGES sauce tomate, mozzarella Fior di latte, scamorza fumée, gorgonzola, olives 16.50

POLLO crème, mozzarella Fior di latte, poulet mariné, champignons, oignons, olives 16.00

BOLOGNAISE sauce tomate, mozzarella Fior di latte, viande hachée, poivrons grillés, sauce barbecue 16.00

SAVOYARDE crème, mozzarella Fior di latte, reblochon, pommes de terre, lardons, oignons 16.50

FRESCHEZZA sauce tomate, mozzarella Fior di latte, roquette, parmesan, billes de Burrata, tomates séchées, olives 16.50

FROMAGES ET DESSERTS

SAINT MARCELLIN Saint-Marcellin de la « La Mère Richard »	Demi 4.50	Entier 7.00
CAFÉ GOURMAND Café accompagné de petites bouchées gourmandes maison		7.80
THÉ GOURMAND Thé accompagné de petites bouchées gourmandes maison		7.80
DESSERTS MAISON Retrouvez nos desserts maison sur les ardoises		Prix sur ardoises

BOISSONS

BOISSONS FRAICHES	25cl	33cl	50cl
EVIAN • BADOIT	.	.	4.50
PERRIER	.	4.00	.
COCA COLA • ZÉRO	.	4.00	.
SCHWEPPE	4.00	.	.
ORANGINA	4.00	.	.
ICE TEA	4.00	.	.
LA LIMONADE De Marinette	.	5.00	.
JUS DE FRUITS	4.00	.	.

BIÈRES

PRESSION	Demi 25cl	Pinte 50cl
BIÈRE Blonde	3.80	7.00
BOUTEILLES 33cl		
HUBSTER Lager ^{5°} , Blanche ^{5°} , B.W Grenade ^{4.5°}	6.50	
HUBSTER I.P.A ^{6.3°} , Neipa ^{5.8°}	7.00	

VINS ET CHAMPAGNE

ROUGES	Verre 12cl	Fillette 25cl	Pot 46cl	Bouteille 75cl
CÔTES DU RHÔNE Village Séguret	4.50	8.00	15.00	
CROZES HERMITAGE Cave de Tain AOP	6.50	10.00	19.00	
PAYS D'OC MARIUS by Chapoutier AOC				25.00
CÔTES DU RHÔNE Carte Blanche Domaine Mazurd AOP				28.00
CÔTES DU RHÔNE Parallèle 45 Jaboulet (BIO) AOP				31.00
CROZES HERMITAGE Domaine les Chenêts AOC				38.00
MERCUREY sous les Roches Domaine Picard AOP				45.00

BLANCS	Verre 12cl	Fillette 25cl	Pot 46cl	Bouteille 75cl
VIOGNIER Pays d'Oc IGP	4.50	8.00	15.00	
MAÇON VILLAGE Les Terres Secrètes AOP	5.80	9.50	18.00	
VIOGNIER Élisabeth Domaine de La Beaume IGP				27.00
CÔTE DE GASCOGNE Uby N°4 (vin blanc moelleux) IGP				31.00
SAINT VÉРАН Domaine Chavet AOP				37.00

ROSÉS	Verre 12cl	Fillette 25cl	Pot 46cl	Bouteille 75cl
CÔTES DE PROVENCE Cap des Pins AOP	4.50	8.00	15.00	
CÔTES DE PROVENCE Cap des Pins AOP				26.00
CÔTES DE PROVENCE Saint-M Château St Maur Cru Classé AOP				37.00

CHAMPAGNES	Coupe 12cl	Bouteille 75cl
VEUVE PELLETIER Brut	9.00	60.00