

APÉRITIFS

Apéritifs anisés

Pastis 51 / Ricard / Casanis / Berger Blanc

Kir / Communard

Cassis, mûre, violette, framboise, châtaigne

Vins cuits

Martini Rouge / Blanc / Porto

Clan Campbell / J&B

Jack Daniel's / Chivas / Glenlivet

Glenlivet 12 ans

Rhum / Tequila / Vodka

Get 31 / 27 / Manzana / Limoncello

Sangria Blanche / Rouge

Rhum Don Papa / Diplomatico

Eaux de vie

Cognac, Calvados, Chartreuse, Génépi, Poire

Coupe de Champagne

Laurent Perrier

Coupe de Prosecco

Rosé Piscine

	2cl	2.50
	Comptoir	1.80
	Salle	2.50
	4cl	4.00
	2cl	3.00
	4cl	6.00
	2cl	4.50
	4cl	7.50
	2cl	6.00
	4cl	10.00
	2cl	4.00
	4cl	8.00
	4cl	5.00
	20cl	6.00
	75cl	19.00
	2cl	5.00
	4cl	10.00
	4cl	6.00
	12cl	12.00
	12cl	5.00
	20cl	4.00

BIÈRES

Supplément tranche ou sirop +0.30
Sirop Girafe +4.00 / Picon +1.50

Bières bouteilles

Desperados / Pelfort...

Bières bouteilles supérieures

Paulaner Blonde

Paulaner Blanche

Ambrée ou Abbaye

Girafe 3 litres

Blonde 31.00 Blanche, Ambrée 41.00

SOFTS

Evian / Badoit / Orezza

Badoit Rouge

Jus de fruits Pago®

Abricot, Fraise, Pomme, Multi-fruits, Orange, Poire, Ananas, Tomates

Sirop / Limonade

Sodas

Coca-Cola 33cl, Fanta 33cl, Orangina 25cl, Finley 25cl, Fuze Tea 25cl

Monster Energy

1l	5.00
33cl	3.50
20cl	3.50
25cl	2.50
	3.50
50cl	5.00

Cocktails

Mojito - 9.00

Rhum Bacardi, menthe fraîche
Sucre de canne, citron vert, eau gazeuse.

Mojito Rosato - 9.00

Martini Rosato, menthe fraîche
sucre de canne, citron vert, eau gazeuse.

Spritz - 9.00

Apérol, Prosecco, eau gazeuse.

St-Germain - 9.00

Liqueur de sureau, citron vert,
menthe fraîche, Martini blanc, Prosecco.

Cuba Libre - 9.00

Rhum Bacardi, citron vert, Coca-Cola.

Martini Royal - 9.00

Martini Blanc, Prosecco, citron vert,
menthe fraîche, fruits, sucre de canne.

Irish Coffee - 9.00

Whisky, café, sucre de canne,
crème fouettée.

Sex on the beach - 10.00

Vodka, Chambord, jus d'ananas
et cranberry

Virgin Mojito - 6.00

Cocktail de fruits - 6.00

O'BISTROT

CAFÉ-COMPTOIR - RESTAURANT

CUISINE DE CARACTÈRE

Retrouvez chez O'Bistrot le meilleur de nos régions, une cuisine authentique préparée sur place à base de produits frais et de qualité. Notre chef vous propose son foie gras maison et ses fruits de mer sur place ou à emporter en passant commande au moins 24h à l'avance.

Ouvert du lundi au mardi de 08h à 15h

Du mercredi au vendredi de 08h à 00h - Le samedi de 09h à 00h

Fermée le lundi et le mardi soir.

À PARTAGER



Terrine de FOIE GRAS MAISON

et sa confiture d'oignons

17.00



DUO DE SAUMON

Gravlax au jus d'agrumes
et saumon fumé maison



Planche de SARDINES & CHÈVRE

Planche FROMAGES

5 fromages aux saveurs
de nos régions.

Petit 10.00 - Grand 15.00

Planche CHARCUT'

Charcuteries artisanales
sélectionnés par le chef.

Petit 10.00 - Grand 15.00

Planche MIXTE

Assortiments de fromages
et charcuteries.

Grand 15.00



— LES ENTRÉES —

Ravioles au St Marcellin - 12.00€
En cassolette, Ravioles, crème, St Marcellin, salade,
Sauce moutarde, tomates, oignons rouge.

La salade Chavignol - 16.00€
Salade, sauce moutarde, Tomate, Crottins de chèvre,
cébettes, jambon blanc truffé.

La salade Lyonnaise - 12.00€
Salade, sauce moutarde, tomates, croutons, lardons,
2 œufs parfaits,
Sauce et accompagnement.

Œufs en meurette - 10.00€
Deux œufs parfait, sauce vin rouge échalotes,
croutons, lardons.

Terrine de foie gras maison - 17.00€
Chutney: Echalote, poire, pomme, miel.

— LES PLATS —

Entrecôte Charolaise - 29.00€
+ ou - 400 gr.
Frites maison, salade verte.

Véritable Andouillette Bobosse - 17.00€
Sauce moutarde ancienne, crème, échalote, vin blanc.
Frites maison, salade verte.

Mignonette de volaille - 18.00€
Sauce St Marcellin.
Tagliatelles.

Pavé de saumon mi cuit au pesto - 19.00€
Saumon frais, sauce pesto.
Tagliatelles.

Grenouille la dizaine - 17.00€
Dix belles grenouilles en persillade
Frites maison.

Polenta crémeuse aux gambas - 21.00€
Polenta, crème, parmesan, 5 Gambas.

Accompagnement supplémentaire au choix - 3.00€
Salade verte, frites, polenta crémeuse, tagliatelles, légumes du jour, pomme de terre
grenaille.

LES DESSERTS

Tarte Tatin - 8.00€
Pommes caramélisé, beurre et sucre.
Glace vanille.

Mousse au chocolat - 7.00€
Chocolat, sucre, 50% mini. Œufs.

Crème brûlée - 7.00€
Œuf, sucre, crème, vanille.

Brioche pain perdu - 8.00€
Brioche, coulis de praline, glace vanille.

St Marcellin - 5.00€
½ St Marcellin.

Fromage blanc 5.00€
Faisselle de fromage blanc
Crème ou coulis de fruit

Tiramisu - 7.00€
Biscuits quillère, mascarpone,
Parfum du moment.

Verrine de citron - 7.00€
Sablé, crème citron, meringue.



MENU ENFANT 12.00

P'tit Burger ou Steak haché
ou P'tit Saumon
Frites maison & légumes du jour

+ Boisson
P'tit Coca-Cola ou Sirop à l'eau

+ Dessert au choix
& une surprise !

LA CAVE

ROUGES 75cl 69.00

Côtes Rotie AOC
Sélection du Patron 75cl 39.00

Saint-Joseph AOC
Les Larmes du Père A. Paret 75cl 39.00

Saint Joseph AOC
Stéphane Montez 75cl 32.00

Crozes Hermitage AOP
Domaine des Entrefaux F. Tardy 75cl 28.00

Côtes du Rhône AOC
M. Chapoutier Belleruche 75cl 44.00

Collines Rhodaniennes IGP
Lucidus - M. Chapoutier 75cl 26.00

Syrah Argentine

BLANCS 75cl 28.00

Collines Rhodaniennes IGP
La Combe Pilate - M. Chapoutier 75cl 39.00

Saint-Joseph AOC
Stéphane Montez 75cl 26.00

Viognier IGP
La Violette - J.L. Colombo 75cl 69.00

Condrieu AOC
Sélection du Patron 75cl 43.00

Mâcon Village
Château de Mirande 75cl 26.00

Côtes de Gascogne IGP
Tariquet Premières Grives 75cl 29.00

Viognier IGP
La Combe Pilate - Domaine Chapoutier

ROSÉS 75cl 32.00

Puech Haut
Origine Languedoc 75cl 38.00

M de Minuty
Côtes de Provence 75cl 22.00

Grande Courtade
Famille Fabre - Pays d'Oc

LES BULLES 75cl 55.00

Laurent Perrier Brut 75cl 36.00

Prosecco Martini 75cl 95.00

Ruinart Brut

LES POTS LYONNAIS 0.5cl 1.60 12cl 3.50 25cl 5.00 46cl 9.00

Côtes de Peyrotte VDT Hérault
Rouge, Blanc ou Rosé 2.50 4.50 6.00 11.00

Côtes du Rhône AOP Rouge - 5.00 8.00 15.00

Crozes Hermitage AOP Rouge 2.50 4.50 6.00 9.00

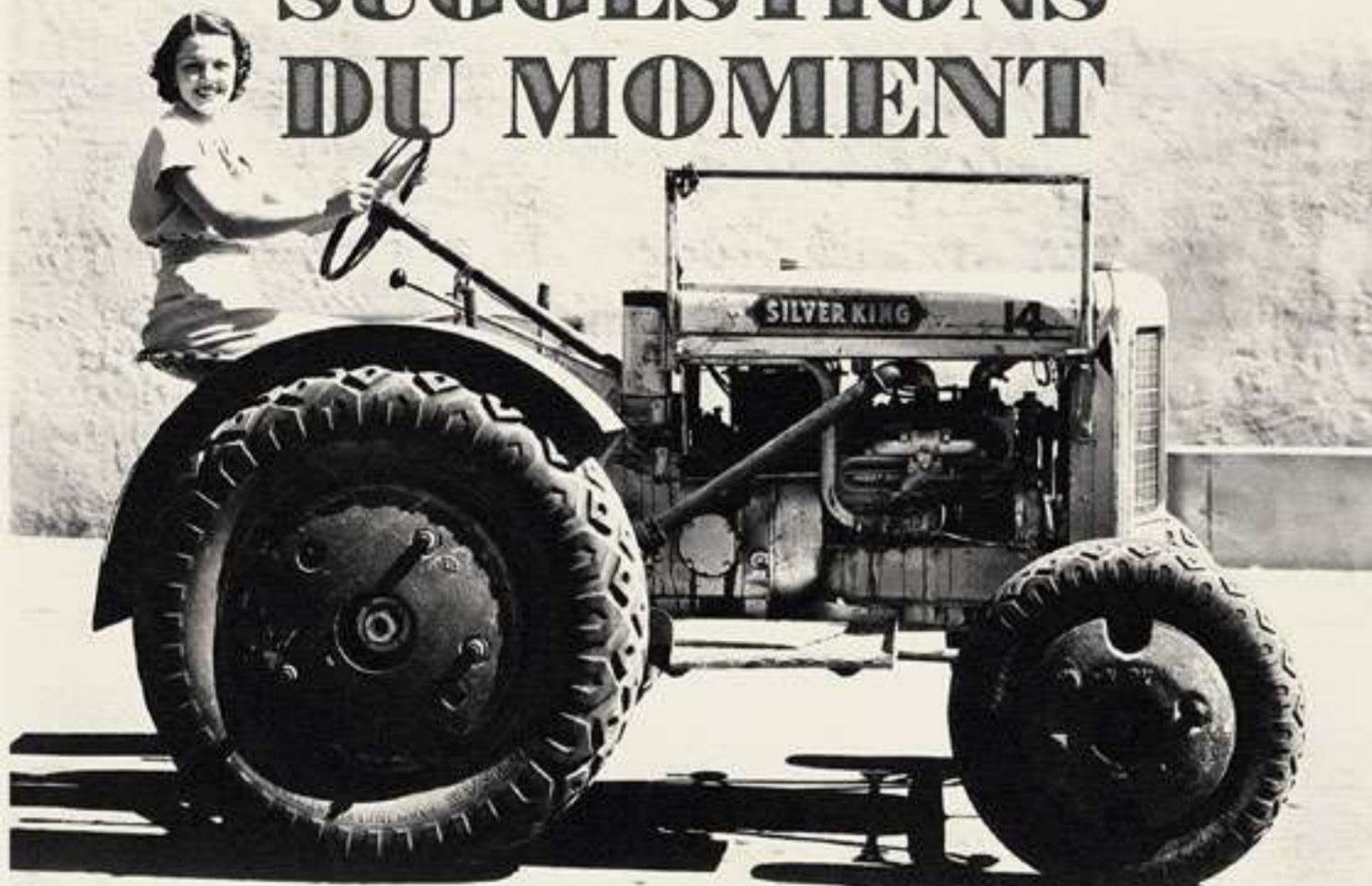
Viognier IGP Blanc 2.50 4.50 6.00 9.00

Chardonnay IGP Drôme Blanc

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Liste des ingrédients et allergènes disponibles sur demande. Prix exprimés en euros TTC, service compris. Service en terrasse : Consommation obligatoire toutes les 20 minutes. Tenue et comportement corrects exigés. Supplément concertés : +2€ / Veste d'été : +0,50€ / Canif d'été : +2,50€. Règlement : CR, Espèces, Tickets Restaurant. Les chèques ne sont pas acceptés. Visuels non contractuels.

SUGGESTIONS DU MOMENT



La salade de ravioles - 12.00€

Salade, tomates, ravioles, parmesan, jambon cru, sauce moutarde.

Les œufs d'Isa - 11.00€

Brouillade d'œufs, crème, Champignons, salades verte, tranches de pain grillé

Le gâteau de foie de volaille - 12.00€

Foie de volaille, aromates, crème, œufs, ail, oignons
Sauce tomate maison, champignons de Paris.

Noix de St Jacques Origine France - 26.00€

Echalotes, citron, crème, vin blanc, aromates
Tagliatelles.

Quenelle aux morilles - 24.00€

1 grosse quenelle artisanale, vin blanc, échalotes morilles, crème, aromates, fond de veau
Tagliatelles

Souris d'agneau, miel et thym - 21.00€

Aromates, oignons, miel, vin blanc
Polenta crémeuse.

Camembert rôti - 22.00€

Charcuterie de nos régions, pommes de terre grenaille, salade verte cornichons.

Le poulpe en persillade - 26.00€

Poule, persillade, citron, Tagliatelle au pesto.

Ris de veau aux morilles - 24.00€

Ris de veau, morille, cognac, fond de veau, crème, aromates, pommes de terre grenaille.

Le poisson du jour

Suivant nos arrivage, votre serveur, vous informera de la marée du jour.

Magret de canard Origine France - 24.00€

Sauce au miel, échalotes, vin blanc, crème, aromates, vin blanc.

Le burger du Moment - 17.00€

Un pain Bio au sésame, un steak haché frais, 150 gr façon bouchère

Nous cuisinons avec des produits frais pour la majorités, suivant nos approvisionnements, certains produits peuvent être en rupture.

COUPES GLACÉS



Chocolat / Café Liégeois - 7.50

2 boules chocolat ou café, 1 boule vanille, sauce chocolat chaud maison ou café, crème fouettée

L'Ardéchoise - 7.50

1 boule chocolat, 2 boules vanille, crème de marron, crème fouettée

La Melba - 7.50

3 boules sorbet, fruits de saison, coulis, crème fouettée

L'Amarena - 7.50

3 boules yaourt ou vanille, cerise amarena, crème fouettée

Iceberg - 9.00

2 boules menthe-chocolat, 4cl de Get 27

Colonel - 9.00

2 boules citron, 4cl de vodka

William - 9.00

2 boules poire, 4cl de Poiré

Vigneronne - 9.00

2 boules cassis, 4cl de Marc de Bourgogne

Coupe sur-mesure

Vanille, Chocolat, Citron, Café, Fraise, Abricot, Cassis, Passion, Rhum-raisons, Menthe-chocolat, Caramel, Poire

1 boule 3.00 / 2 boules 5.50 / 3 boules 6.50

Suppléments

Crème fouettée, Sauce chocolat maison, Coulis

1 supp. 1.00 / 2 supp. 1.50 / 3 supp. 2.00

BOISSONS CHAUDES



Expresso En semaine Le midi au comptoir 1.50 2.00

Décaféiné 2.00

Grand Café 3.00

Grand Chocolat 3.00

Thé & Infusion 3.00