

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 en majorité de produits frais et de qualité.

O'Bistrot vous accueille
Du mardi au samedi de 08h à Minuit
Fermé le lundi et le dimanche.

À PARTAGER

Charcuterie

Jambon blanc truffé, Jambon cru de pays, rosette, rilette.
La petite 8.00 € / 2 pers.
La grande 16.00 € / 3 pers.

Saumon

Saumon mariné et ou fumé par nos soins
Mixte ou past!!
12.00 € / pers.

Frites

Des frites maison, avec mayonnaise maison et ketchup
6.00 € / 2 pers.

La Maxi Planche pour 5/6 pers.

Un poulpé persillé, Saumon fumé et mariné, Une boîte de Sardine, 4 Gambas.
59.00 €

La Fromagère petite: 8.00 € / 2 pers. Grande: 16.00 € / 3 pers.

Le Poulpe

Un poulpé persillé découpé à partager
17.00 € 3/4 pers.

La Gambas

4 Gambas flambées au pastis
17.00 €

Le foie gras

80 gr
Foie gras maison.
Chutney d'oignon
11.00 €

La sardine

Une boîte de sardine à partager
6.00 €



DESSERTS

L'instant gourmand

Composez votre glace

Laissez vous tenter par nos glaces artisanales fabriquées en Auvergne Rhône-Alpes



3.00€
1 boule



5.50€
2 boules



7.50€
3 boules

LES SUPPLÉMENTS
Crème Fouettée +1,00 €
Coulis +1,00 €
Autre +1,00 €

Crèmes glacées

Vanille Bourbon de Madagascar, chocolat noir pure origine Côte d'Ivoire, café expresso, crème de marron de l'Ardèche, menthe blanche & copeaux de chocolat, pistache de Sicile, rhum-raïsans*, yaourt de l'Ardèche

Sorbets

Sorbet abricot de la Vallée du Rhône, sorbet ananas du Costa Rica, sorbet cassis noir de Bourgogne, sorbet citron de Sicile, sorbet citron vert, sorbet chocolat noir pure origine Côte d'Ivoire, sorbet exotique, sorbet fraise Mara de Bois, sorbet fraise, sorbet framboise, sorbet noix de coco de l'Océan Indien, sorbet orange sanguine de Sicile, sorbet poire Williams de Savoie

Nos coupes de glaces

Les Liégeois – 7,50€
3 boules chocolat noir ou café / 1 boule vanille, sauce chocolat, crème fouettée

Colonel* – 10,00€
2 boules sorbet citron vert, 4cl de vodka*

Limoncello* – 10,00€
2 boules sorbet citron, 4 cl de limoncello*

Dame Blanche – 7,50€
3 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée

La Vigneronne* – 10,00€
2 boules sorbet cassis, marc de 4 cl bourgogne*

Ardéchoise – 8,50€
1 boule vanille, 2 boules crème de marron, crème de marron, meringue, crème fouettée

Iceberg* – 10,00€
2 boules menthe chocolat, crème fouettée, 4 cl get 27 ou31

La William – 10,00€
2 boules sorbet poire, 4cl de poirée

Nos desserts gourmands

Mousse au chocolat – 6,00 € –

Tiramisu du moment – 7,00 € –

Brioche façon pain perdu, Nutella – 8,00 € –

Verrine au Citron – 7,00 € –

Mi-cuit au chocolat – 7,00 € –

Panna Cotta aux Fruits Rouges – 6,00 € –

LES ENTRÉES

La terrine de foie gras de canard maison – 11.00€
80 gr, Accompagné de son chutney d'oignons.

Saumon mariné et ou fumé– 16.00€
Des filets de saumon frais, marinés et fumés par nos soins.

La salade César – 14.00€
Une belle salade mélangée, des filets de poulet panés, pesto, crouton de pain, parmesan, sauce César.

La salade Lyonnaise – 12.00€
Une belle salade mélangée, des lardons paysan, des croutons maison et d'un œuf poché, une sauce maison.

La salade gourmande – 17.00€
De la salade mélangée, foie de volailles, foie gras maison, magret de canard, haricots vert frais, des tomates cerise, une sauce maison.

La salade de monsieur Seguin– 14.00€
De la salade mélangée, crottin de chèvre, miel, noix, pommes, jambon cru, sauce vinaigre de cidre et huile de noix.

Gratiné de ravioles– 16.00€
Des ravioles du Dauphiné gratinées au st Marcellin, accompagnées d'une salade mélangée, de tomates cerise, copeaux de parmesan, une sauce maison.

LES PLATS

L'entrecôte – 26.00€
Une pièce de bœuf +/- 300 gr
De race Charolaise, Frites maison, salade mélangée.
Nos sauce maison : 2€
Poivre, Saint Marcellin, Roquefort, Barbecue.

Le canon d'onglet– 18.00€
Une pièce de bœuf +/- 300gr
De race Charolaise, Frites maison, salade mélangée.

La pluma de cochon – 21.00€
Une belle pièce de cochon qui se situe à la pointe de l'échine, servi avec une sauce au poivre ou barbecue maison, accompagné de pomme de terre grenaille.

Le burger maison – 16.00€
En suggestion sur ardoise.

Souris d'agneau – 21.00€
Confite au miel et thym.
Polenta crémeuse et parnesan.

Le poulpe en persillade– 24.00€
Un poulpe entier en persillade, accompagné de linguines à la tomate.

Gambas– 21.00€
4 belles Gambas à la crème de citron, accompagné de linguines.

Grenouilles en persillade– 22.00€
8/10 belles grenouilles en persillade, accompagné de pommes de terre grenaille.

La milanaise de poulet– 18.00€
Une belle tranche de poulet pané maison, Linguines et sauce tomate.

L'accompagnement supplémentaire – 3.00
Frites maison, pommes grenaille, linguines, légumes du jour.

*Menu
enfant*

Jusqu'à 10 ans

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

12.00



*Nous travaillons avec des produits frais
sélectionnés pour leur qualité*

*Livrés quotidiennement par nos fournisseurs, situés pour la
plupart dans notre région, certains ingrédients et/ou
produits peuvent être en rupture. Nous nous en excusons.*

ÉVÉNEMENTS À VENIR



LA CAVE

Rouges

Côtes Roties AOC Stéphane Montez cuvé Fortis	75cl	69.00€
Saint-Joseph AOC Les larmes du Père - A. Paret	39.00€	
Saint-Joseph AOC Stéphane Montez	39.00€	
Crozes Hermitage AOP Dom. des Entrefaux - F. Tardy	32.00€	
Côtes du Rhône AOC Belleruche - M. Chapoutier	28.00€	
Saint-Joseph cuvé du Papy Stéphane Montez	44.00€	
Syrah Papa Stéphane Montez	26.00€	
Crozes Hermitage AOP Les meysonniers Maison Chapoutier	32.00€	
Bordeaux St Estéphe Châteaux H.T. Beauséjour	49.00€	
Bourgogne Merceurey Chanzy Clos Voyens	45.00€	
Savigny-les-Beaunes Lavrières Bouchard Père et fils	59.00€	
Languedoc Château La Sauvageonne	48.00€	

Bulles

Laurent Perrier Brut	75cl	65.00€
Tsarine Brut	55.00€	
Ruinart Blanc de Blanc	140.00€	
Ruinart Brut	95.00€	
Prosecco Riccadonna	36.00€	
Deutz Brut	75.00€	

Les Pots Lyonnais

Côtes de Peyrotte VDT Hérault Rouge, Blanc ou Rosé	1.60	4.00	6.00	9.00
Côtes du Rhône AOP Rouge	2.50	5.00	7.00	12.00
Crozes Hermitage AOP Rouge	-	6.00	8.00	15.00
Viognier IGP Blanc	3.00	5.50	7.00	11.00
Chardonnay IGP Blanc	3.00	5.50	7.00	11.00

Blancs

Saint-Joseph AOC Stéphane Montez	75cl	39.00€
Viognier IGP La Violette - J.L. Colombo	24.00€	
Condrieu AOC les grds Chaillées Stéphane Montez	69.00€	
Mâcon Village Château de Mirande	27.00€	
Côtes de Gascogne IGP Tariquet Premières Grives	26.00€	
Bourgogne Saint Veran Henry Fessy	21.00€	
Pouilly fuissé Jean Loron	28.00€	
Merceurey Château de Chamiray	42.00€	
Chassagne Montrachet Bouchard Père et fils	92.00€	
Château L'hospitalet La Clope	59.00€	

Rosés

Puech Haut Origine Languedoc	75cl	36.00€
M de Minuty Côtes de Provence	38.00€	
Le rosé Stéphane Montez	28.00€	
Minuty Or Cotes de Provence	46.00€	



Apéritifs

Apéritifs anisés Paris 5 ^e , Ricard.	2.50€	
Kir / Communard Cassis, Mûre, Violette, Framboise, Châtaigne	1.80€	2.50€
Vins cuits Martini Rouge, Martini Blanc, Porto rouge, porto blanc.	4.00€	
Clan Campbell / J&B.	6.00€	
Sangria Blanche ou Rouge	6.00€	19.00€
Coupe de Champagne Laurent Perrier / Tsarine	12.00€	
Coupe de Prosecco	5.00€	
Rosé piscine	5.00€	

Bières

Bières bouteilles Desperados, Peffort...	5.00€	
Bières bouteilles supérieures Moet subtle, Chouffe	6.00€	
Paulaner Blonde	3.00€	6.00€
Paulaner Blanche	4.00€	8.00€
Paulaner Salvator (ambrée)	4.00€	8.00€
Girafe 3 litres	Blonde 32.00€	Blanche, Ambrée 45.00€

Supplément tranche ou sirop : +0.30€
Sirop girafe : +4.00€ - Picon : +1.50€

Softs

Eaux Evian, Badoit, Orezza	1.50€	
Badoit Rouge	3.50€	
Jus de fruits Pago Abricot, fraise, pomme, multi-fruit, Orange, poire, ananas, tomates, mangue, pamplemousse	3.50€	
Sirop / Limonade	2.50€	
Sodas Coca-Cola, Fanta 33cl Orangina, Finsley, Fuzé Tea 25cl	3.50€	
Red Bull	5.00€	

Cafés

Expresso	1.60€	2.00€
Décaféiné	2.00€	
Grand café	3.00€	
Grand Chocolat	3.00€	
Thé & Infusion	3.00€	

Cocktails

Mojito Rhum 3 Rivières Ambré, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse	9.00€
Mojito Fraise Rhum 3 Rivières Ambré, menthe fraîche, purée de fraise, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse	9.00€
Mojito Mangue Rhum 3 Rivières Ambré, menthe fraîche, purée de mangue, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse	9.00€
Pina-Colada Rhum ambré, Jus d'ananas, purée de noix de coco	9.00€
Spritz Apérol, Prosecco, eau gazeuse	9.00€
Saint-Germain Liquore de saureau, citron vert, menthe fraîche, Martini blanc Prosecco	9.00€
Cuba Libre Rhum Bacardi, Citron vert, Coca-Cola	9.00€

Martini Royal
Martini blanc, Prosecco,
citron vert, menthe
fraîche, fruits, sucre de canne

Irish Coffee
Whisky, café, sucre de
canne, crème fouettée

Sex on the beach
Vodka, Chambord, Jus
d'ananas, et cranberry

Sans alcool

Virgin Mojito	6.00€
Virgin Mojito Fraise	6.00€
Virgin Mojito Mangue	6.00€
Virgin Pina-Colada	6.00€
Cocktail de fruits	6.00€

