

Bistrot Rive Gauche

Starters

Slow cooked egg, parsnip puree and coppa chips	€7.00
Seasonal soup	starter €9.00 main €12.00
Salmon tartare with asian flavors	starter €12.00 main €17.00
Ravioli gratin	starter €9.00 main €15.00

Salads

Caesar salad	starter €10.00 main €14.00
Vegetarian salad : carrots tagliatelles, gourmet peas, avocado salad, cheese toasts and pinenuts	starter €12.00 main €16.00
Chief's salad	starter €9.00 main €13.00

Mains

Today's special	€12.00
Beef tartare, homemade fries and salad	€17.00
Veal medallion and its jus, grenailles potatoes with garlic and parsley, Romanesco kale	€25.00
BRG burger: beef patty, red onion, lettuce, cheddar, saint Marcellin cheese and mustard	€17.00
Farm chicken fillet, mushroom and tarragon sauce, mashed potatoes with herb	€18.00
Sea bream fillet, virgin sauce and celery puree	€20.00
Skrei fillet, white butter sauce and seasonal vegetable	€22.00

Pastas

Today's special	€13.00
Pad Thai: fried rice noodles, sautéed vegetables, nuts, lemon soy sauce	€15.00
King prawns	+ €4.00
Chicken supplement	+ €3.00

Cheeses

« Faisselle »: fresh cheese (curd) plain, cream or berry coulis	€4.00
« Cervelle de canut » homemade Lyon specialty	€4.00
Cheese assortment (2 pieces)	€4.00
(4 pieces)	€8.00

Desserts

Today's special	€6.00
Dark chocolat brownie and white chocolat ice cream	€7.00
Mango carpaccion, exotic coulis and coconut tuile	€8.00
Speculos cheesecake and redberries coulis	€7.00
Cottage cheese mousse with orange sauce	€7.00
French toast style gingerbread, caramelized pear and vanilla ice cream	€8.00
Gourmet coffee: coffee or deca espresso and three sweets	€7.00
Thé, herbal tea, double espresso, cappuccino	+ €1.00

Carte du Bistrot Rive Gauche

ENTREES

Ceuf parfait, purée de panais et chips de coppa	7.00€
Gratin de ravioles du Dauphiné	Entrée 9.00€ Plat 15.00€
Soupe ou velouté de saison	Entrée 9.00€ Plat 12.00€
Tartare de saumon aux saveurs asiatiques Servi avec frites maison et salade	Entrée 12.00€ Plat 17.00€

SALADES

Salade Caesar	Entrée 10.00€ Plat 14.00€
Salade végétarienne : carottes, pois gourmands, Avocats, mesclun, toast de fromage frais et pignons de pin	Entrée 11.00€ Plat 15.00€
Salade du chef	Entrée 9.00€ Plat 13.00€

PLATS

Plat du jour	12.00€
Tartare de bœuf, frites maison et salade	17.00€
Médaille de veau et son jus, pommes de terre grenailles persillées et choux romanesco	22.00€
Burger du BRG : steak haché de bœuf, Cheddar, Saint Marcellin, laitue, oignons rouge et moutarde	17.00€
Filet de dorade sauce vierge, purée de céleri et tombée d'épinards frais	21.00€
Filet de Skrei au beurre blanc et légumes de saison	22.00€
Filet de poulet fermier label rouge, sauce aux champignons et estragon et écrasé de pommes de terre aux herbes	18.00€

PATES

Pâtes du moment	13.00€
Pad Thai : nouilles de riz sautées, légumes sautés, cacahuètes, sauce soja citronnée, miel et coriandre	15.00€
Supplément gambas	+4.00€
Supplément poulet	+3.00€

FROMAGES

Faisselle : nature, crème ou coulis de fruits rouges	4.00€
Cervelle de canut maison	4.00€
Assiette de fromages affinés (2 variétés)	4.00€
(4 variétés)	8.00€

DESSERTS

Dessert du jour	6.00€
Brownie au chocolat noir et glace chocolat blanc	7.00€
Carpaccio de mangue, coulis exotique et tuile coco	8.00€
Cheesecake speculos et coulis de fruits rouges	7.00€
Fontainebleau à l'orange et zestes d'oranges confites	7.00€
Pain d'épices perdu, poires caramélisées et glace vanille	8.00€
Café gourmand : café ou deca espresso et trois mignardises	7.00€
Thé, infusion, double espresso, cappuccino	+1.00€

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande.

Malgré tous nos efforts nous ne pouvons garantir à 100% un environnement sans allergène.
L'origine des viandes bovines est affichée sur notre ardoise.



Rapide et sain, servi en 15 minutes
Prix nets, taxes et service compris



Sans gluten