Bistrot Colette

THE VILLAGE

LES ENTRÉES

SALADE CHEF 15,00€
Salade, ravioles frits, poulet grillé, tomates, chèvre chaud pané, crème balsamique & sauce césar

SALADE CÉSAR 14,00€
Salade, poulet & bacon, grana padano, croûtons, tomates cerises, sauce césar & crème balsamique

SALADE LYONNAISE 14,00€
Salade, œuf poché, lardons, croûtons, tomates cerises, sauce vinaigrette & crème balsamique

SALADE CALIFORNIENNE 14,00€
Salade, œuf mollet frit, quinoa, haricots verts, cranberries, fèves, fruits frais, sauce vinaigrette & crème balsamique

SALADE DE RAVIOLES 14,00€
Salade, ravioles frits, chèvre chaud pané, tomates cerises, sauce vinaigrette & crème balsamique

OEUF MEURETTE GRAND MÈRE COLETTE 11,00€
Sauce vin rouge, lardons, salade verte & toasts persillés

SAUCISSON CHAUD BRIOCHÉ LYONNAIS 13,00€
Salade & sauce moutarde à l'ancienne

LES VIANDES

ENTRECÔTE 300G 25,50€
Sauce & garniture au choix

TARTARE CLASSIQUE DISPONIBLE POÊLE 200G 17,00€ / 400G 28,00€
Hâché gros préparé & pommes de terre persillées

STEAK À CHEVAL 200G 16,50€ / 400G 27,00€
Salade oeuf au plat & pommes de terre persillées

BAVETTE À L'ÉCHALOTE 250G 19,50€
& garniture au choix

RISOTTO DE COQUILLETTES 18,50€
Morilles, jambon truffé 1%, oeuf poché, Grana Padano & brunoise de légumes

ROGNONS DE VEAU 250G 20,00€
Sauce moutarde à l'ancienne & garniture au choix

TÊTE DE VEAU ROULÉE 300G 17,00€
Sauce gribiche, pommes vapeur, carottes & poireaux

ANDOUILLETTE LYONNAISE 200G 17,00€
Sauce moutarde à l'ancienne & garniture au choix

LES POISSONS

FILET DE SOLE MEUNIÈRE AMANDES ET BEURRE 180G 17,50€
& garniture au choix

QUENELLE DE BROCHET FAÇON COLETTE 300G 19,00€
(15 MINUTES DE PRÉPARATION)
Sauce écrevisse & garniture au choix

TARTARE DE SAUMON AVOCAT 150G 19,90€
Saumon, avocat, échalote, aneth, citron, sauce soja, huile d'olive & garniture au choix

LES GRATINS

GRATIN DE RAVIOLES POULET 17,90€
Ravioles, poulet & morilles

GRATIN DE RAVIOLES SAUMON 18,90€
Ravioles, saumon, petits légumes & aneth

PLAT DU JOUR

TOUS LES MIDIS, DU LUNDI AU VENDREDI 12,90€
Voir ardoise

LES GARNITURES

GRATIN DAUPHINOIS 4,00€
COQUILLETTES AU BEURRE 4,00€
POMMES DE TERRE PERSILLÉES 4,00€
LÉGUMES DU JOUR 4,00€
RIZ PILAF 4,00€

LES SAUCES

ÉCHALOTE - MOUTARDE - ROQUEFORT - POIVRE 2,50€
SAUCE MORILLES 3,00€

LES MENUS

MENU LYONNAIS

29,50€

SALADE LYONNAISE OU OEUF MEURETTE

•

QUENELLE DE BROCHET OU ANDOUILLETTE LYONNAISE
+ garniture au choix

•

ÎLE FLOTTANTE OU DESSERT DU MOMENT

MENU DES GONES

jusqu'à 10 ans

10,50€

UN VERRE DE SOFT

•

STEAK HACHÉ OU FILET DE SOLE
+ garniture au choix

•

CRÊPE SUCRE OU NUTELLA
OU 1 BOULE DE GLACE

UN PETIT creux ?

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 16,50€
Sélection de charcuteries

ASSIETTE DE SAUCISSON 9,00€

POMMES DE TERRE PERSILLÉES 6,00€

LES DESSERTS

SALADE DE FRUITS FRAIS 6,90€
Tuiles aux amandes & chantilly

ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES 6,90€
Crème anglaise, pistaches & amandes

CRÈME BRULÉE 7,00€
à la vanille de Bourbon de Madagascar

TARTELETTE AUX PRALINES LYONNAISES 7,50€
& chantilly

TARTE AU CITRON MERINGUÉE 7,50€
& chantilly

MOELLEUX COEUR COULANT **AU CHOCOLAT** 7,50€
Crème anglaise & chantilly

BRIOCHE PERDUE 8,50€
Sauce chocolat ou caramel beurre salé, chantilly & glace vanille

CAFÉ (OU THÉ) GOURMAND 8,50€

CRÊPE & chantilly
Nature ou Sucre 4,50€
Nutella, chocolat ou caramel beurre salé 5,00€

CRÊPE CRÈME DE MARRON 5,00€

LES GLACES

1 3,00€ · 2 5,00€ · 3 6,50€

Gérard Cabiron
Glacier artisan à Saint-Jean-de-Luz

MANGUE
FRAISE Sanga Sengana
POIRE du côteau Lyonnais
FRAMBOISE
VANILLE de Madagascar
CITRON Jaune
MARRON d'Aubenas
CHOCOLAT de Tanzanie
CAFÉ de Colombie
PECHE DE VIGNE du côteau Lyonnais
CARAMEL beurre de montagne et fleur de sel
MELON

SUPLÉMENTS 0,50€
Chantilly, sauce chocolat, sauce caramel, coulis fruits rouges

LES FROMAGES

FROMAGE BLANC 4,50€
En faisselle

CERVELLE DE CANUT 4,50€
Faisselle, échalote, ail, vin blanc, crème & ciboulette

DEMI SAINT-MARCELLIN 4,50€

BON appétit !