Bistrot Colette
DE VILLARS

NOS ALLERGÈNES

LES ENTRÉES

SALADE CHEF

SALADE CÉSAR

SALADE LYONNAISE

SALADE CALIFORNIENNE

SALADE DE RAVIOLES

OEUF MEURETTE GRAND MÈRE COLETTE

SAUCISSON CHAUD BRIOCHÉ LYONNAIS

LES VIANDES

ENTRECÔTE 300G

TARTARE

STEAK À CHEVAL

BAVETTE À L'ÉCHALOTE 250G

PALERON DE BOEUF CONFIT 7H00

RISOTTO DE COQUILLETTES

ROGNONS DE VEAU

TÊTE DE VEAU ROULÉE

ANDOUILLETTE LYONNAISE 200G

LES POISSONS

FILET DE SOLE MEUNIÈRE
AMANDES ET BEURRE

QUENELLE DE BROCHET
FAÇON COLETTE (15 MINUTES DE PRÉPARATION)

TARTARE DE SAUMON

LES GRATINS

GRATIN DE RAVIOLES POULET

GRATIN DE RAVIOLES SAUMON

LES GARNITURES

GRATIN DAUPHINOIS

COQUILLETTES AU BEURRE

POMMES DE TERRE PERSILLÉES /

LÉGUMES DU JOUR

RIZ PILAF

LES SAUCES

ÉCHALOTE

MOUTARDE

ROQUEFORT

SAUCE MORILLES

SAUCE POIVRE

LES MENUS

MENU LYONNAIS

SALADE LYONNAISE OU OEUF MEURETTE

QUENELLE DE BROCHET

OU ANDOUILLETTE LYONNAISE

ÎLE FLOTTANTE OU DESSERT DU MOMENT
variable (à demander)

MENU DES GONES

STEAK HACHÉ OU FILET DE SOLE

CRÊPE SUCRE OU NUTELLA

OU 1 BOULE DE GLACE
variable (à demander)

LES DESSERTS

BRIOCHE PERDUE

TARTELETTE AUX PRALINES LYONNAISES

SALADE DE FRUITS FRAIS

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

MOELLEUX AU CHOCOLAT

ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES

CRÈME BRULÉE

CAFÉ (OU THÉ) GOURMAND
variable (à demander)

CRÊPE

LES FROMAGES

FROMAGE BLANC

CERVELLE DE CANUT

DEMI SAINT-MARCELLIN

UN PETIT creux ?

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

ASSIETTE DE SAUCISSON

POMMES DE TERRE PERSILLÉES