

DESSERTS

L'instant gourmand

Composez votre glace

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



3,50€
1 boule



6,00€
2 boules



8,00€
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-raisins*, yaourt de l'Ardèche, noisettes.

Sorbets

Abricot de la Vallée du Rhône, ananas du Costa Rica, cassis noir de Bourgogne, citron de Sicile, citron vert, sorbet exotique, fraise Mara de Bois, framboise, noix de coco, orange sanguine de Sicile, poire Williams de Savoie, Clémentines.

Coupes de glaces

Les Liégeois – 9,00€

2 boules chocolat noir ou café / 1 boule vanille, sauce chocolat, crème fouettée

Dame Blanche – 9,00€

3 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée

L'amaréna – 9,00€

3 boules vanille, cerises Amaréna, crème fouettée

Ardéchoise – 9,00€

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

La bonne poire – 9,00€

1 boule vanille, 2 boules de poire Chocolat chaud, crème fouettée, amandes effilées

Colonel* – 11,00€

2 boules sorbets citron vert, 2cl de vodka*

Limoncello* – 11,00€

2 boules sorbets citron, 2 cl de limoncello*

La Vigneronne* – 11,00€

2 boules sorbets cassis, marc de bourgogne* 2cl

Iceberg* – 11,00€

2 boules menthe chocolat, crème fouettée, 4 cl get 27 ou 31

La William – 11,00€

2 boules sorbets poire, 4cl de poirée

L'isabelle – 9,00€

1 boule clémentine, 1 boule Ananas, 1 boule Orange, Crème fouettée

Fromages et desserts

La Faisselle de fromage blanc, crème ou coulis
– 5,00 € –

Le ½ St Marcellin De la Mère Richard
– 6,00 € –

La planche de 5 fromages de nos régions
– 9,00 € –

Profiteroles maison,
– 9,00 € –

Tiramisu maison,
– 8,00 € –

Mi-cuit au chocolat,
– 8,00 € –

Mousse au chocolat
– 8,00 € –

Baba au rhum
– 11,00 € –

Crème brûlée
– 8,00 € –

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

Le café Gourmand Un peu de tout x 5
– 9,00 € –

O'BISTROT

CAFÉ-COMPTOIR • RESTAURANT

CUISINE DE CARACTÈRE

Retrouvez chez O'Bistrot le meilleur de nos régions, une cuisine authentique préparée sur place en majorité de produits frais et de qualité.

À PARTAGER

Charcuterie

Jambon blanc truffé, Jambon cru de pays, rosette, terrine.

La petite 16.00 € / 2 pers.
La grande 24.00 € / 5 pers.

Saucisse

Txistorra
Saucisse Basque

14,50 € / 2 pers.

Frites

Des frites maison, avec mayonnaise maison et ketchup

7.00 € / 2 pers.
Sauce St Marcellin, Barbecue, etc.
3.00 €

La Fromagère petite: 16.00 € / 2 pers.

Grande: 26.00€ / 5 pers.

La planche mixte petite: 16.00 € / 2 pers.

Grande: 24.00€ / 5 pers.

Le Poulpe

Un poulpe persillé découpé à partager

24.00 € ¾ pers.

Assortiment Asiatique

Mix nem poulet, Accras, samoussa, Gyoza

X6 12,50 €

X10 19,50 €

Le Croc truffe

Croque-monsieur, Jambon truffé, beurre emmental, Brioche, à partager 2 pers.

10.00 €

Les Pinsas Romana 19 €

(Pizza Romaine, pâte à base de farine de blé et de farine riz.)

Tomate, emmental, mortadelle, pesto, parmesan.

Tomate, emmental, jambon blanc truffé, pignon, tomates séchées

Crème, emmental, Lard Oignons, reblochon.

Tomate, emmental, crème mascarpone, saumon, aneth.

LES ENTRÉES

La salade César – 19.00€

Salade mélangée, tomates, filets de poulets poêlés, pesto, croutons de pain, parmesan, sauce César.

Tomates mozzarella – 19.00€

Tomates cœur de bœuf, Mozzarella Burrata, pesto, cébettes, ciboulettes, parmesan.

La salade Lyonnaise – 17.00€

Salade mélangée, sauce moutarde, Des lardons, Croutons de pains maison, deux œufs pochés.

Saumon mariné – 18.00€

Filets de saumon frais, Marinés par nos soins.

Coquilles d'escargots x6 – 11.00€

Coquilles d'escargots x12 – 19.00€

L'accompagnement supplémentaire – 4.00 €

Frites maison, pommes de terre grenailles, Linguines, légumes du jour.

Origine de nos Viandes: bœuf, France, Royaume-Uni ou UE, Volailles, Pologne, France ou UE, Porc, France ou UE.



Nous travaillons pour la majorité avec des produits frais sélectionnés pour leurs qualités.

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

Menu enfant

Jusqu'à 10 ans

P'tit Burger ou Steak haché
Ou un blanc de poulet
Frites maison ou légumes du jour

12.00€

+ Boisson
P'tit Cola, jus de fruit ou
Sirop à l'eau

+ Mousse chocolat / 1 boule de glace.

LES PLATS

Tartare de bœuf – 19.00€

accompagnée de frites maison et salade verte.

Français: Echalotes, cornichons, ciboulette, moutarde, sauce Anglaise, Tabasco, huile de tournesol.

Italien: pesto, tomate séchée, parmesan, pignons de pin.

Asiatique: Gingembre, échalote, graines de sésame, sauce soja

Sauce huitre, huile de sésame, citron vert.

Bavette de bœuf – 28.00€

Sauce échalotes,
Frites maison, salade verte.

Andouillette à la moutarde de la maison Brailon – 25.00€

Frites maison, légumes de saison

Tartare de saumon – 25.00€

Sauce soja, huile sésames, échalotes, citron vert, ciboulettes

Frites maison, légumes de saison

Grenouilles en persillade – 31.00€

300gr de Grenouilles,
persillade, Frites maison.

Poulpe en persillade – 31.00€

Pomme grenailles, légumes du jour.

Poisson du jour – 29.00€

Pommes grenailles, légumes du jour.



Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. 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. Suppléments couverts : +2€ / Verre d'eau : +0.50€ / Carafe d'eau : 2.50€. Règlement : Espèces, CB, Ticket Restaurant - Les chèques ne sont pas acceptés. Visuels non contractuels.