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 brulée
– 8,00 € –

Brioche façon pain perdu, Nutella, boule Vanille
– 9,00 € –

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

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

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.

Foie gras Ou Saumon Gravlax

19 € / 2 pers.

Frites

Des frites maison, avec mayonnaise maison et ketchup

7.00 € / 2 pers.

Sauce St Marcellin, Barbecue.
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.

12.00 €

Les Pinsas Romana 15 €

(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, Saint Marcellin.

Tomate, emmental, crème mascarpone, saumon, aneth.

LES ENTRÉES

La salade césar – 19.00€
Salade mélangée, tomates, filets de poulets panés pesto, croutons de pain, parmesan, sauce césar.

La salade Lyonnaise – 17.00€
Salade mélangée, sauce moutarde,
Des lardons, Croutons de pain maison,
deux œufs parfaits.

L'œuf en meurette – 14.00€
Sauce au vin rouge, échalote, poitrine,
Des lardons, Croutons de pain maison, champignon
deux œufs parfaits.

L'œuf à la forestière – 14.00€
Sauce à la crème, échalote, poitrine,
Des lardons, Croutons de pain maison, champignon
deux œufs parfaits.

Saumon Bomlo mariné – 19.00€
Filets de saumon frais,
Marinés par nos soins.

Gratinée de ravioles – 21.00€
Ravioles gratinées au st Marcellin, accompagnées d'une salade mélangée, copeaux de parmesan, une sauce maison.

Terrine de foie gras maison – 19.00€
Chutney du moment, Tranche de brioche

Coquilles d'escargots x6 – 11.00€

Coquilles d'escargots x12 – 19.00€

L'accompagnement supplémentaire – 4.00 €
Frites maison à la graisse de boeuf, Linguines,
Purée maison, légumes du jour.

LES PLATS

Burger - frites maison – 18.00€
le double 24.00€
Pain burger, Emmental, lard, sauce au choix, steak haché Français 180 gr
Salade, pickles oignons, cornichons pickles
Sauce Aux Choix
Barbecue, st Marcellin.

Onglet de bœuf GB – 29.00€
Frites maison.

Magret de canard FR sauce du moment– 29.00€
Purée maison.

Milanaise de poulet – 22.00€
Linguine à la tomate

Andouillette à la moutarde – 25.00€
À la fraise de veau origine France, purée maison

Linguine au jambon truffé– 26.00€
Crème, huile de truffe d'été, pignon de pin, éclat de truffe d'été, parmesan.

Pavé de saumon Bomlo– 29.00€
Péché en Norvège de qualité supérieure
une alimentation et surtout des méthodes d'élevage et d'abattage particulières qui jouent sur la chair, le gras et la texture.
Crème d'oseille, Purée maison.

Grenouilles en persillade – 31.00€
300gr de Grenouilles,
persillade, Frites maison.

Poulpe en persillade – 31.00€
Purée maison, légumes du jour.

Sauce Aux Choix – 3.00€
Barbecue, st Marcellin.

Origine de nos Viandes: bœuf, 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 pané
Frites maison ou légumes du jour

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

+ Mousse chocolat / 1 boule de glace.

12.00€

O'BISTROT
CAFÉ-COMPTOIR • RESTAURANT
LAISSER NOUS UN AVIS

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.