

RESTAURANT

CAFÉ

LE BISTROT

GENAS



L'équipe du Bistrot de Genas vous accueille dans son cadre historique.

Nous vous servons avec passion une carte...franco-lyonnaise !

Nous ne travaillons que des produits frais et locaux. Tous les légumes, féculents et certains fruits viennent de Genas : du maraîcher Patrick Bornicat, et les fromages frais et secs de « la mère Joëlle ».

Nous vous invitons aussi à voyager en dégustant des spécialités culinaires argentines et piémontaises.

Chaque jour, nous vous proposons un menu du jour composé au gré des envies et des disponibilités des produits frais.

Consultez nos sites Instagram & Facebook (le bistrot de Genas) pour découvrir chaque matin le menu du jour.

Notre carte des vins vous invite également au voyage tant dans nos régions françaises qu'à travers l'Argentine et le piémont italien. N'hésitez pas à nous consulter !!

Toutes nos viandes non-hachées sont d'origine française; les steaks burgers sont des premiums de Galice (sur demande, nous proposons des « asados » avec des viandes Angus non-congelées d'Argentine)

SERVICE DU MIDI & SOIR

NOUS PROPOSONS CHAQUE MIDI DEUX MENUS DU JOUR,
A CONSULTER CHAQUE MATIN SUR  ET 

PLAT : 15 € ; ENTREE/PLAT & PLAT/DESSERT : 18 € ; ENTREE/PLAT/DESSERT : 22 €



NOUS PROPOSONS EGALEMENT CERTAINS DE NOS PLATS SIGNATURES. NOUS VARIONS CES CHOIX TOUTES LES DEUX SEMAINES. CARTE COMPLETE TOUS LES SOIRS OUVERTS (JEUDI, VENDREDI). MENU UNIQUE ET MUSIQUE 2 SAMEDIS PAR MOIS.

NOS CLASSIQUES REGIONAUX

Terrine maison de la cheffe OU foie gras maison (canard du Périgord)	10 € OU 14 €
Magret de Canard du Périgord	23 €
Andouillette grillée de la maison Braillon	18 €
Gratin de ravioles aux cèpes	18 €
Gratin de ravioles au Saint Marcellin	17 €
<i>(sur demande : ris de veau aux morilles : 28 € ; tête de veau sauce gribiche : 20 € ; rognons de veau grillés (entier) : 23 € ; foie de veau persillé : 23 €)</i>	

Les accompagnements : gratin dauphinois ou variantes, et légumes de saison

NOS INSOUTENABLES LEGERETES...

Salade genassienne (salade/légumes de Genas et fromages de Genas)	L : 10 € / XL : 14 €
Salade périgourdine (foie maison, gésier et magret de canard du Périgord)	L : 11 € / XL : 15 €
Gravelax de saumon (fait maison)	L : 14 € / XL : 18 €



NOS « ROAD TRIPS » CULINAIRES



Provelota : fromage provolone grillé au four et salade verte	10 €
Polpette (boulette porc/bœuf), sauce tomate et riz du trappeur	20 €
Empanada argentine (plusieurs saveurs disponibles, consultez-nous !)	5 € / pièce

TRY ME!

Toutes nos empanadas sont faites maison par un chef argentin, dans le respect de la tradition de cette spécialité argentine.



Les saveurs varient selon les humeurs et les saisons. Demandez notre carte « empanadas » à déguster sur place ou à emporter.

VINS AU VERRE & POT

CARTE DES VINS

Les super classiques...



	verre	1/4	Pot
ROUGE			
Côtes-du-rhône	4 €	6.5 €	11 €
Crozes Hermitage	5 €	8 €	14 €
BLANC			
Macon	4 €	6.5 €	11 €
Viognier	5 €	7 €	12 €
ROSE			
Ardeche	4 €	6.5 €	11 €



23 rue de la République,
69740 Genas
Tel: 09 70 03 04 94

L'équipe du Bistrot de Genas vous accueille dans son cadre historique.

Nous vous servons avec passion une carte...franco-lyonnaise !

Nous vous invitons aussi à voyager en dégustant des spécialités culinaires d'Argentine et du piémont.

Les plus exotiques...



	verre	
ROUGE		
Doña Paula Los Cardos (Malbec, Mendoza)	 5 €	
V.Colte Rosso Fuoco 2022 (Neboolo d'Alba, Alba)	 6 €	
Santa Rita Secret Reserve (Carménère, Valle del Rapel)	 5 €	
BLANC		
Bodega Bousquet (Torrantes/Chardonnay, Mendoza)	 5 €	
V.Colte Villata (Roero Arneis, Barolo)	 6 €	



RESTAURANT

CAFÉ
LE BISTROT

GENAS



VINS EN BOUTEILLES

D'ici et d'ailleurs

ROUGE

La vallée du Rhône

- IGP Syrah A deux pas, J.F. Cacouton 2022
- AOP Croze-Hermitage Espiègle, C. Betton 2022
- AOP Saint-Joseph Mémé Lise, R. Duculty 2022
- AOP Côtes-Roties Drevon, D. de Rosiers 2021

La Bourgogne & Beaujolais

- AOP Fleurie, Sylvain Patureau 2023
- AOP Bourgogne Pinot Noir, J.Marc Brun 2021
- AOP Haute-Côtes-de-Beaune, Dom. Royet 2022
- AOP Maranges 1^{er} cru, Domaine Royet 2022

La Loire Volcanique

- AOP Côte-Roannaise Kompapalem, 2022 (Domaine des Ardillons)

Le Languedoc-Roussillon

- AOP Corbières les Pipelettes, Dom.SMC
- AOP Côtes-Catalanes, Carignan en famille (Clos des vins d'amour)
- AOP Terrasses-du-Larzac, Indigène (domaine Agrunelles)

Le Bordelais

- AOP 1eres Côtes de Blaye, Chât.Valentin 2018
- AOP Haut-Médoc, Château Real 2018
- AOP Graves, Château Puy Boyrein
- AOP Margaux, Château Tayac 2019

- 🌿 Vin issue de la vinification biodynamique
- 🍷 Vin Bio

BLANC

La Bourgogne

- 20 € AOP Macon Village, Le Cot.des-Margots 2023
- 45 € AOP Petit Chablis, D.Courtault-Michelet 2022
- 48 € AOP Bourgogne Chardonnay, J.Marc Brun 2021
- 79 € AOP St-Véran, D.de la Croix Sénaillet 2022

Le Bugey

- 31 € AOP Chardonnay du Bugey, D.Yves Duport 2023

La Vallée du Rhône

- 44 € AOP Saint-Péray Marsanne, D. C.-Cellier 2022
- 68 € AOP Condrieu. Domaine des Rosiers 2022

Quelques « Vin de France (VdF) »

Si nous ne pouvons pas écrire l'origine de ces excellents VdF, nous la connaissons et pouvons vous le dire !!! Très recommandable !

- 24 € Mar. Granache blanc et Macabeu. 2022
- 23 € Sur la Plage. Amandonnée. J.M. Rimbart

Le Sud-Ouest Doux

- 24 € IGP Côtes-de-Gascogne, Maison Laballe 2022

ROSE

- 22 € IGP Reflets secrets Les Jamelles (Pays d'Oc)

LES BULLES

- 45 € IGP Champagne Valéry Robert Brut



Ici, c'est ailleurs !

Ces vins accompagnent amoureusement nos spécialités culinaires

ARGENTINS

ROUGE

- 25 € Doña Paula Estate Malbec (Malbec, Valle de Uco)
- 30 € Zuccardi Serie A (Malbec, Mendoza)
- 30 € Postales del fin del mundo (Pinot noir, Patagonia Neuquèn)

BLANC

- 25 € Bodega Bousquet (Torrantes/Chardonnay, Mendoza)

PIEMONTAIS

ROUGE

- 30 € V.Colte Valdocmo 2021 (Nebbiolo d'Alba)
- 25 € V.Colte Rosso Fuoco 2022 (Barbera d'Asti)

BLANC

- 30 € V.Colte Villata (Roero Arneis)



LES SOFTS



Coca Cola	3,50 €
Coca Cola Zéro	3,50 €
Orangina	3,50 €
Fine de Pêche	3,50 €
Diabolo	3,50 €
Sirop à l'eau	2,00 €
Jus de fruits	3,50 €
Limonade	3,00 €
Schweppes	3,50 €
Schweppes agrumes	3,50 €
Perrier	3,50 €
Badoit 50 cl	4,50 €
Badoit 1 litre	6,00 €

CARTE DES BOISSONS



23 rue de la République,
69740 Genas

Tel: 09 70 03 04 94

LES BOISSONS CHAUDES



Café bar	1,70 €
Crème bar	2,00 €
Espresso	2,10 €
Espresso crème	2,30 €
Espresso allongé	2,10 €
Esp. allongé crème	2,30 €
Double espresso	3,50 €
Double espresso crème	4,60 €
Décaféiné	2,50 €
Capuccino	3,70 €
Chocolat Chaud	3,50 €
Thé / Infusion	2,40 €

L'équipe du Bistrot de Genas vous accueille dans son cadre historique.

Nous vous servons avec passion une carte...franco-lyonnaise !

Nous vous invitons aussi à voyager en dégustant des spécialités culinaires d'Argentine et du piémont.



APERITIFS

Ricard	2,50 €
Pastis	2,50 €
Martini	3,50 €
Suze	3,70 €
Kir Cassis	4,00 €
Porto	5,00 €
Rhum	5,50 €
Vodka	5,50 €
Whisky (coca: +1 €)	5,50 €
Gin	6,50 €

DIGESTIFS

Get 27	5,50 €
Get 27 Perrier	6,00 €
Get 31	5,50 €
Get 31 Perrier	6,00 €
Cognac	6,50 €
Limoncello	5,50 €
Genépi	5,50 €
Chartreuse	6,50 €
Poire William	6,50 €
Jack Daniel's	6,50 €

BIERES PRESSIONS

	25 cl / 50 cl
Blonde	3,00 € / 6,00 €
IPA	3,50 € / 7,00 €
Picon Bière	3,50 € / 7,00 €
Panaché	3,50 € / 7,00 €
Monaco	3,50 € / 7,00 €
Tango	3,50 € / 7,00 €

BIERES (BOUTEILLES (33 cl))

Mont-Blanc (blanche)	4,50 €
Mont-Blanc (violette)	4,50 €
Desperados	5,00 €
Duvel	4,50 €
Pietra	4,50 €



**BRASSERIE
DU MONT BLANC**

COCKTAILS MAISON

(disponible en « heures creuses »...)



Aperol Spritz	7,50 €	Aperol Gaucho	7,50 €
---------------	--------	---------------	--------

Essayez le drink classique des argentins, toutes générations confondues:
Fernet (Branca) Cola: 6,50 €

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération