

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, réglisse, Double crème de la gruyère myrtille et meringue, noisettes Romaine.

Sorbets

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

Coupes de glaces

Les Liégeois – 9,00€

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

L'Isabelle – 9,00€

1 boules clémentine, 1 boule Orange,
1 boule Ananas, 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 – 11,00€

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

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

Fromages et desserts

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

Le 1/2 St Marcellin
De la Mère Richard
– 6,00 € –

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

Profiteroles maison,
– 8,00€–

Tiramisu maison,
– 8,00 € –

Mousse au chocolat
– 8,00 € –

Pavlova aux fraises
– 8,00 € –

Crème brûlée
– 8,00 € –

Le café Gourmand
Un peu de tout x 5
– 8,50 € –

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.

Saumon

Saumon mariné par nos soins

18.00 € / 2 pers.

Frites

Frites maison, avec mayonnaise maison et ketchup

7.00 € / 2 pers.
Sauce St Marcellin, Roquefort, 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 € 3/4 pers.

La Mozza truffé

mozza Burrata, huile d'olive truffée. Pain grillé aux herbes

2 pers. 11.00 €
Sup. Jambon truffé 6,00 €

Le Croc truffe

Croque-monsieur, Jambon truffé, beurre, emmental, Brioche

2 pers. 8.00 €

Les Pinsas Romana 21 €

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

Tomate, emmental, mortadelle, pesto, Roquette, parmesan.

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

Tomate, emmental, straciatella, légumes grillés, Pesto.

Tomate, emmental, straciatella, saumon, roquette, aneth.

LES ENTRÉES

La salade César – 17.00€

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

Salade fraîcheur – 21.00€

Salade mélangée, tomates, Jambon cru, Melon, mortadelle, mozzarella.

La salade Lyonnaise – 16.00€

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.

Gratinée de ravioles – 20.00€

Ravioles du Dauphiné gratinées au st Marcellin, accompagnées d'une salade mélangée, copeaux de parmesan, une sauce maison.

Mozzarella Burrata – 19.00€

Accompagné de tomates, tomates séchées, pesto, Copeaux de parmesan, crème de balsamique, Roquette.

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, cornichon pickles.
Sauce Aux Choix
Barbecue, st Marcellin

Côte de Bœuf de race Française – 78.00€ pour 2

accompagnée de frites maison et salade verte.

Onglet de bœuf sauce au choix – 29.00€ accompagné de frites maison et salade verte.

Sauce Aux Choix :
Barbecue, st Marcellin.

Carpaccio de bœuf – 22.00€

Roquette, pesto, parmesan, câpre, raisins secs, oignons rouges, pignons de pin, champignons de Paris, frites maison, salade verte.

Milanaise de poulet – 19.00€

Escalope de poulet pané maison, Linguines et sauce tomate maison.

Tartare de bœuf – 21.00€

Capres, cornichons, échalotes, moutarde, ketchup
Sauce Anglaise, Tabasco, œuf.
Frites maison, salade.

Poulpe en persillade – 31.00€

Pommes grenaille, légumes du jour.

Tataki de thon – 29.00€

Thon mi-cuit, graines de sésame, pommes grenaille.

L'accompagnement supplémentaire – 4.00 €

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

Origine de nos Viandes: bœuf, France ou UE, Volailles, 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 une petite milanaise de volaille
Frites maison ou légumes du jour

+ Boisson
P'tit Coca-Cola ou Sirop à l'eau

+ Mousse chocolat / 2 boules de glaces.

12.00€



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.