

DESSERTS

L'instant gourmand

Composez votre glace

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



3,00€
1 boule



5,50€
2 boules



7,50€
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.

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.

Coupes de glaces

Les Liégeois – 8,50€

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

Dame Blanche – 8,50€

3 boules vanille, chocolat chaud,
crème fouettée

L'amaréna – 8,50€

3 boules vanille, cerises
Amaréna, crème fouettée

Ardéchoise – 9,50€

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

Colonel* – 10,00€

2 boules sorbets citron vert,
2cl de vodka*

Limoncello* – 10,00€

2 boules sorbets citron,
2 cl de limoncello*

La Vigneronne* – 10,00€

2 boules sorbets cassis,
marc de bourgogne* 2cl

Iceberg* – 10,00€

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

La William – 10,00€

2 boules sorbets poire,
4cl de poirée

Fromages et desserts

La Faisselle de fromage blanc,
crème ou coulis

– 5,00 € –

Le ½ St Marcellin

– 5,00 € –

La planche de fromages
5 fromages de nos régions

– 9,00 € –

Profiteroles maison,

– 8,00 € –

Tiramisu maison,

– 8,00 € –

Mousse au chocolat

– 8,00 € –

Tarte Tatin et sa boule de
glace

– 8,00 € –

Crème brûlée

– 8,00 € –

Brioche façon pain perdu,

Nutella

– 8,00 € –

Le café Gourmand

Un peu de tout x 5

– 8,50 € –

O'BISTROT

CAFÉ-COMPTOIR • RESTAURANT

CUISINE DE CARACTERE

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 14.00 € / 2 pers.

La grande 22.00 € / 5 pers.

Saumon

Saumon mariné par
nos soins

18.00 € / 2 pers.

Frites

Des 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: 14.00 € / 2 pers.

Grande: 24.00€ / 5 pers.

Le Poulpe

Un poulpe persillé
découpé à partager

24.00 € ¾ pers.

La Mozza truffe

Une mozza Burrata,
huile d'olive truffée.
Deux tranches de pain
huilées aux herbes

2 pers.

11.00 €

Sup. Jambon truffé
6,00 €

Le Croc truffe

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

2 pers.

7.00 €



LES ENTRÉES

La salade César – 17.00€

Une belle salade mélangée, filets de poulets panés, pesto, croutons de pain, parmesan, sauce César.

La salade Océane – 19.00€

Une belle salade mélangée, poulpe, saumon mariné, deux Gambas, le tout en persillade, citron, crème aneth.

La salade Lyonnaise – 16.00€

Une belle salade mélangée, sauce moutarde, Des lardons, Croutons de pains maison, un œuf poché.

Saumon mariné ou fumé – 18.00€

Des filets de saumon frais, Marinés et ou fumés par nos soins.

Gratiné de ravioles – 20.00€

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

Salade de Gésier – 19.00€

Une belle salade mélangée, gésiers confits oignons pickles, Magret de canard fumé

Terrine de foie gras – 19.00€

Terrine de foie gras de canard maison.

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, Roquefort.

La belle entrecôte – 29.00€

accompagnée de frites maison et salade verte.

Sauce Aux Choix : 3.00€
Barbecue, st Marcellin, Roquefort,
Béarnaise maison.

Milanaise de poulet – 19.00€

Une belle tranche de poulet pané maison, Linguines et sauce tomate maison.

Grenouilles en persillade – 28.00€

8/10 belles Grenouilles, persillade, pommes grenailles. (prévoir 20/30 mn)

Poulpe en persillade – 29.00€

Pommes de terre grenaille, légumes du jour.

Le poisson du jour – 29.00€

Un poisson entier cuit au four, accompagnement de votre choix.

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.