

Bistrot des Clercs



‘Nos plats D’hiver’

Entrées

Terrine de foie gras de canard, chutney, pogne toastée	18€
Salade de mâche, copeaux de parmesan aux gambas poêlées aux senteurs asiatiques	18€
Médaillons de homard frais ‘USA’, crémeux d’avocat au doux piment d’Espelette	26€
Cœurs d’artichauts frais sautés à cru, l’huile d’olive, parmesan, coppa grillée	14€
Nems de Saint Marcellin	11€
Les traditionnelles ravioles ‘Mère Maury’, bouillon de volaille au beurre salé	9€

Poissons, Coquillages ou Crustacés

Quenelle de Sandre maison, crème de crustacés	17€
Cabillaud rôti aux ravioles, huile d’olive condimentée	19€
Noix de coquilles Saint Jacques poêlées, risotto aux trois fromages	24€
Couscous au ‘quinoa’ Péruvien, homard frais ‘USA’, légumes et consommé	29€

Abats ou Viandes

Andouillette Bobosse tirée à la ficelle, jus crémé à la moutarde, frites fraîches	17€
Rognon de veau cuit entier, jus au vinaigre de framboise, garniture Grand-mère	19€
Entrecôte USA ‘Black Angus’ choice, pommes Pont Neuf	36€
Cassoulet Maison	25€

Restaurant Ouvert 7/7 Tous nos prix sont nets incluant la TVA à 7 %

Nos plats chauds en direct 20 à 30 minutes pour la préparation

Bistrot des Clercs



Formule du Bistrot 22€

Ardoise Miroir

Entrée – Plat – Dessert

Plat du Jour 12€

Ardoise Miroir

‘Menu Carte à 30 euros’

Entrées (10 euros)

Carpaccio de lotte, mini quenelles de mascarpone, huile d’olive et câpres

Terrine de queue de bœuf, sauce gribiche au raifort

Velouté de champignons aux copeaux de foie gras

Plats (18 euros)

Pavé de bar cuit sur la peau, caviar de hareng, petits légumes, émulsion au St- n Péray

Lieu jaune à la plancha, pommes de terre écrasées au chorizo

Médallions de veau aux champignons, riz de Camargue

Bavette d’Aloyau “Black Angus” aux échalotes, jus à la Syrah, pommes sautées Lyonnaise

Fromages frais ou secs ou Desserts (8 euros)

‘Les douceurs’

Fondant au chocolat « Guanaja » et carambar — Tarte au citron

Parfait et espuma de café, tuile au carambar

Gaufre maison, chantilly, confitures, chocolat chaud

Poire caramélisée au rhum, langue de chat en couronne, mousse chaude au chocolat

Crème brûlée à la vanille Bourbon — Profiteroles au chocolat

Macaron au caramel salé et sa crème glacée

Glaces / Sorbets

(Vanille, Café, Caramel Salé, Pistache, Chocolat, Poire, Framboise, Citron)

4 Boules 8€

2 Boules 5€

Restaurant Ouvert 7/7 Tous nos prix sont nets incluant la TVA à 7 %

Nos plats chauds en direct 20 à 30 minutes pour la préparation