

Le Bistrot Rive Gauche vous accueille du lundi au vendredi de 12h à 14h.



Formule Express / Express menu

18.50€

Salade du chef ou Plat du jour ou Pâtes du moment et café gourmand
Chef's salad or Special of the day or Special pasta and gourmet coffee

Menu du jour / Day menu

Plat / Main course

12.00€

Dessert / Dessert

6,00€

Formule Plat + Dessert

16.00€

Menu Main course + Dessert

Menu enfant / Children's menu

12.50€

Pour les enfants de moins de 13 ans / For children under 13
Plat, dessert et sirop / Main course, dessert and sirup

SÉLECTION DU SOMMELIER

Apéritif

Apéritif maison (12cl)

6.80€

« Blanc de blanc du Bugey et Liqueur de Chambord »

(12cl) (37,5cl) (75cl)

Champagne

Jacquart Brut

12.50€ 36.00€ 72.00€

Jacquart Rosé

13.00€ 78.00€

Blanc

Cuvée Gallety A.O.P

8.00€ 37.00€

Domaine de Gallety

Viognier de l'Ardèche IGP

7.00€ 18.50€ 32.00€

« Domaine des Granges de Mirabel » M.Chapoutier

Crozes-Hermitage A.C.H.C

42.00€

« Petite Ruche »

Rouge

Côtes du Rhône A.O.C

6.00€ 16.00€ 27.00€

« Belleruche » M. Chapoutier

Haute Vigne A.C.D.V.C

7.50€ 34.50€

« Côte du Vivarais » Domaine Gallety

Saint-Joseph A.O.C

8.50€ 22.50€ 39.00€

« Les Lauves » J.L Colombo

ENTRÉES / STARTERS

Œuf au plat sur caponata, pesto et tuile de parmesan 8.00€

Fried egg on caponata, pesto and parmesan cheese tulle

Gaspacho de melon et concombre, crème de chèvre 9.00€

Melon and cucumber gaspacho, Goat's cheese cream

Tartare d'avocat et crevette, crème citron Entrée 10.00€ / Plat 16.00€

Avocado and shrimps tartar, lemon cream Starter €10.00/ Main €16.00

Tartare de saumon et mangue Entrée 11.00€ / Plat 16.00€

Salmon and mango tartar Starter €11.00/ Main €16.00

Carpaccio de bœuf, pesto et parmesan Entrée 11.00€ / Plat 16.00€

Beef carpaccio, pesto and parmesan cheese Starter €11.00/ Main €16.00

SALADE / SALAD

Salade Caesar Entrée 11.00€ / Plat 15.00€

Caesar salad Starter €11.00 / Main €15.00

Salade estivale Entrée 9.00€ / Plat 14.00€

Summer salad Starter €9.00 / Main €14.00

Trilogie de tomates et burata 120g. Entrée 12.00€ / Plat 16.00€

Tomatoes and burata salad Starter 12.00 / Main €16.00

PATES / PASTAS

Pâtes du moment / Today's special 13.00€

Pad Thai : nouilles de riz sautées, légumes sautés, 15.00€

Cacahuètes, sauce soja citronnée, miel et coriandre

Supplément gambas +4.00€

Supplément poulet +3.00€

Pad Thai: fried rice noodles, sautéed vegetables, nuts €15.00

King prawns +€4.00

Chicken supplement +€3.00

PLATS / MAIN COURSE

Plat du jour / Today's special 12.00€

Tartare de bœuf, frites maison et salade 17.00€

Beef tartare, homemade fries and salad

Suprême de poulet jaune, jus corsé, 18.00€

purée de choux-fleur

Yellow chicken supreme, cauliflower puree and jus

Burger du BRG : Poulet pané, avocat, ricotta, oignons rouges 15.00€

BRG burger: Crispy chicken, avocado, ricotta cheese, red onions

Dos de cabillaud, sauce créole, 25.00€

poivrons confits et pomme vapeur

Cod filet, creole sauce, confit peppers and boiled potato

Filets de rouget, risotto de blé et caviar d'aubergines 22.00€

Red mullet filets, wheat risotto and eggplant caviar

Escalope de veau Milanaise et linguine à la tomate 21.00€

Milanese veal cutlet and linguine with tomato sauce

FROMAGES / CHEESE

Faisselle, nature, double crème ou coulis de fruits rouges 4.00€

Fresh specialty cheese, plain, cream or berry coulis

Cervelle de canut maison 4.00€

Homemade « cervelle de canuts »,

Lyon specialty cheese with salt, pepper and herbs

Assiette de fromages affinés (2 variétés) 4.00€

(4 variétés) 8.00€

Cheese assortment (2 pieces) 4.00€

(4 pieces) 8.00€

DESSERTS / DESSERTS

Dessert du jour /Today's special 6.00€

Moelleux au chocolat et glace vanille 7.00€

Chocolate lava cake and vanilla ice cream

Soupe de fraise à la menthe et financier à la pistache 9.00€

Strawberries soup with mint and pistachio sponge cake

Crème brûlée à la framboise 7.00€

Raspberries creme brulee

Tiramisu à la figue 9.00€

Fig tiramisu

Salade de fruits jaunes, sirop à la verveine, 8.00€

sorbet mangue ou citron au choix

Yellow fruits salad, verbena syrup and sorbet

Café gourmand : café ou déca espresso et trois mignardises 7.00€

Thé, infusion, double espresso, cappuccino +1.00€

Gourmet coffee: coffee or deca espresso and three sweets 7.00€

Tea, herbal tea, double espresso, cappuccino +1.00€

Prix nets, taxes et service compris / Net prices, tax and service included

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande
A full allergen list is available upon request
Malgré tous nos efforts nous ne pouvons garantir à 100% un environnement sans allergènes
Despite all our efforts we cannot certify 100% free allergens environment
L'origine des viandes bovines est affichée sur notre ardoise
Find the origin of our beef on our board.