

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



Formule du jour/ menu of the day 18.50€

Salade Caesar ou Plat du jour ou Pâtes du moment et dessert du jour
Caesar salad or Special of the day or Special pasta and dessert of the day

Menu du jour / Day menu

Plat / Main course 16.00€

Dessert / Dessert 6,00€

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

Vioignier 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 mollet sur caponata, tuile de parmesan 9.00€

Soft-boiled egg on caponata, parmesan cheese tulle

Saumon gravelax, crème citronnée à l'aneth et blinis

Gravelax salmon with lemon dill cream and blinis Entrée 11.00€ / Plat 17.00€
Starter €11.00 / Main €17.00

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 16.00€

Caesar salad Starter €11.00 / Main €16.00

Salade Lyonnaise Entrée 11.00€ / Plat 16.00€

Lyonnaise salad Starter €9.00 / Main €14.00

Tomates et burrata 120g. Entrée 12.00€ / Plat 16.00€

Tomatoes and burrata salad Starter €12.00 / Main €16.00

Salade italienne Entrée 10.00€ / 16.00€

Italian salad Starter €10.00 / Main €16.00

PATES / PASTAS

Pâtes du moment / Today's special 14.00€

Pad Thai : nouilles de riz sautées, légumes sautés, Cacahuètes, sauce soja citronnée, miel et coriandre 16.00€

Supplément gambas +4.00€

Supplément poulet +3.00€

Pad Thai: fried rice noodles, sautéed vegetables, nuts €16.00

King prawns +€4.00

Chicken supplement +€3.00

PLATS / MAIN COURSE

Plat du jour / Today's special 16.00€

Burger Estival : steak haché de bœuf, mozzarellas, légumes grillés, oignons rouges, roquette et pesto 16.00€

Summer burger: Minced steak, red onions, grilled vegetables, Mozzarella, arugula and pesto €16.00

Filet de dorade, huile d'herbes et ratatouille 21.00€

Seabass filet with herb oil and ratatouille €21.00

FROMAGES / CHEESE

Assiette de fromages affinés / Cheese assortment 8.00€

Saint Marcellin 8.00€

½ Saint Marcellin 4.00€

DESSERTS / DESSERTS

Dessert du jour / Today's special 6.00€

Coupe de fraises et glace vanille 7.00€

Strawberries cup and vanilla ice cream

Mousse au chocolat, copeaux de chocolat blanc 7.00€

Chocolate mousse, white chocolate chips

Pana cotta au lait de coco et coulis de fruits exotiques 7.00€

coconut milk pana cotta and exotic fruit sauce

Glaces artisanales 3.00€/ boule

Ice cream

Brownie chocolat et noix 7.00€

Chocolate en nut brownie

Salade de fruits 7.00€

Fruits salad

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€

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.

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