



BISTRO CLUB®

À TABLE



ENGLISH MENU

RESTAURANT : SERVICE DE 18H30 À 23H00

Dans un esprit convivial, dégustez un repas
fait maison composé de produits locaux !



www.f-and-k.fr

À PARTAGER

PANIER DE CRUDITÉS

Assortiment de crudités, cervelle de canut, sauce tartare

14€

TRIO DE QUICHES

Comté-emmental, légumes, thon-tomate

18€

PLANCHE F&K

Quiche, terrine de pot au feu, mini quenelles de brochet *Sibilia*
sauce Nantua, saucisson pistaché *Sibilia*

20€

PLANCHE 3 TERRINES *Marc Jarillot - Toque blanche*

Terrine de pot-au-feu, pâté en croûte et terrine de campagne

18€

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE *Sibilia*

Rosette de Lyon, jambon blanc Colette, *Jésu* cuit,
jambon cru de pays

22€

PLATEAU DE FROMAGES *Fromagerie du Château*

Saint-Marcellin, Comté été 2015, Sainte-Maure-de-Touraine, Brillat-Savarin

24€

PLANCHE DE DESSERTS

Pain perdu, fondant au chocolat, tarte aux noix, blanc-manger
et guimauve aux agrumes *Maison Buisson*

23€



Carte 100% fait maison (y compris nos terrines) sauf charcuteries et fromages.

Provenance des viandes UE. Designed by MOJO.

LES ENTRÉES

- TARTE JAMBON ET COMTÉ** 8€
Crème de ciboulette, salade frisée
- SALADE DE LENTILLES DU PUY** 7€
Saucisson pistaché et huile de noisette
- SALADE D'ENDIVES** 8€
Comté été 2015, pommes granny, noix d'Ardèche, raisins secs et vinaigrette
- CŒUFS MEURETTE** 10€
Lard fumé, champignons, oignons grelots, croutons et sauce vin rouge
- SALADE BRESSANE** 10€
Salade frisée, foies de volaille, haricots verts, croutons et vinaigrette

LES PLATS

**TOUS NOS PLATS CHAUDS SONT SERVIS
AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX**

Pommes de terre persillées, poêlée de légumes
de saison, riz pilaf et salade frisée

- SUPRÊME DE VOLAILLE À LA CRÈME** 14€
- LIEU JAUNE SAUVAGE** 15€
Crème aux herbes fraîches (ciboulette et estragon)
- BURGER LYONNAIS** 16€
Bœuf limousin, saucisson lyonnais, compotée d'oignons, Saint-Marcellin et roquette
(servi saignant)
- BŒUF BOURGUIGNON** 14€
Oignons grelots, carottes, lardons et champignons

Accompagnements supplémentaires +3€



Carte 100% fait maison (y compris nos terrines) sauf charcuteries et fromages.

Provenance des viandes UE. Designed by MOJO.

LES FROMAGES

FROMAGERIE DU CHÂTEAU

1/2 SAINT-MARCELLIN (vache)	4€
SAINTE-MARCELLIN ENTIER (vache)	8€
COMTÉ ÉTÉ 2015 (vache)	6€
SAINTE-MAURE-DE-TOURAIN (chèvre)	6€
CERVELLE DE CANUT (fromage blanc aux herbes)	4€
BRILLAT-SAVARIN (vache)	5€

LES DESSERTS

FAISSELLE	5.50€
Crème double ou miel	
CRUMBLE AUX POMMES, POIRES	5.50€
PAIN PERDU À LA VANILLE DE MADAGASCAR	5.50€
Chantilly et crème de marrons	
FONDANT AU CHOCOLAT, CHANTILLY	5.50€
TARTE AUX NOIX D'ARDÈCHE	5.50€
Crème double	

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présents dans nos plats.
Merci de la demander à nos serveurs en cas de besoin.



LYON BROTTÉAUX

13,14 Place Jules Ferry - 69006 LYON // Service jusqu'à 23h00



Carte 100% fait maison (y compris nos terrines) sauf charcuteries et fromages.

Provenance des viandes UE. Designed by MOJO.