



Notre Carte

NOS TAPAS

Friture d'éperlans, sauce tartare	14
Assiette Bibet, jambon blanc, jambon serrano, rosette	19
Grenouilles en persillade, Env. 300g	25
Hot dog à la lyonnaise, compotée d'oignons, saucisson pistaché	14
Houmous de patates douces au curry	9

NOS ENTRÉES

Salade Lyonnaise, croûtons, lardons, œuf poché	10/19
Oeuf plein air, cuisson mollet, poêlée forèstière, crème de persil	13
Pressé de cochon, sauce Gribiche	11
Friture d'éperlans, sauce tartare	10
Eclair au saumon fumé, crème aux aromates	14

NOS POISSONS

Friture d'éperlans, sauce tartare, frites, salade	19
Grenouilles en persillade, Env. 300g, gratin dauphinois	29
Moules Mexquis façon marinière, frites, salade	19
Filet d'aile de raie, façon grenobloise	27

NOS VIANDES

Ballotine de volaille aux cèpes	27
Gratin d'andouillette Maison Braillon, fondue de poireaux, sauce moutarde, oignons frits, frites et salade	24
Paleron de boeuf braisé	24
Dessus de palette Angus snacké, sauce du moment (Supp. Crème de Cèpes +3€)	19
Burger maison Bibet (Steak haché 180g, oignons, cheddar, sauce cocktail, tomates, salade, cornichons aigres doux)	22
Pièce du boucher selon arrivage, env. 300g, frites, salade, sauce du moment (Supp. Crème de Cèpes +3€)	29

VÉGÉTARIEN

Gnocchis, crème aux cèpes et parmesan	19
---------------------------------------	----

NOS FROMAGES

Demi Saint-Marcellin de la Mère Richard	6
Fromage blanc faisselle de la fromagerie Neuvilleoise, crème ou coulis fruits rouges	6

NOS DESSERTS

Mi-cuit chocolat, caramel au beurre salé, glace vanille	9
Ile flottante, crème anglaise, caramel pop-corn et pralines roses	8
Riz au lait, éclats de cookies	8
Compote de pommes et coings façon Grand-Mère, glace vanille, spéculoos	8
Baba au rhum, crème fouettée	9
Café - thé gourmand	12
Champagne gourmand	15



Nos Menus



MENU DU JOUR

PLAT	14€
ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT	17€
ENTRÉE - PLAT - DESSERT	19,50€

*Uniquement du lundi au vendredi
midi, hors jours fériés*

MENU GUINGUETTE

35€

SALADE LYONNAISE

Croutons, lardons, oeuf poché

OU

PRESSÉ DE COCHON

Sauce gribiche

OU

FRITURE D'ÉPERLANS

Sauce tartare

MOULES MEXQUIS FAÇON MARINIÈRE

Frites et salade

OU

GRATIN D'ANDOUILLETTE MAISON

BRAILLON

Fondue de poireaux sauce moutarde,

oignons frits, frites et salade

OU

DESSUS DE PALETTE ANGUS

Sauce du moment, frites et salade

(Supp. Crème de Cèpes +3€)

OU

FRITURE D'ÉPERLANS, SAUCE TARTARE

Frites et salade

FROMAGE SUPP 5€

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

(HORS CHAMPAGNE GOURMAND)

MENU GOURMAND

45€

ÉCLAIR AU SAUMON FUMÉ,

Crème aux aromates

OU

FRITURE D'ÉPERLANS,

Sauce tartare

OU

OEUF PLEIN AIR, CUISSON MOLLET

Poêlée forestière, crème de persil

PIÈCE DU BOUCHER SELON ARRIVAGE

Env.300g

Frites, salade, sauce du moment

(Supp. Crème de Cèpes +3€)

OU

GRENOUILLES EN PERSILLADE

Env.300g

Gratin dauphinois

OU

BALLOTINE DE VOLAILLE AUX CÈPES

OU

FILET D'AILE DE RAIE

Façon grenobloise

FROMAGE SUPP 5€

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

(HORS CHAMPAGNE GOURMAND)

MENU ENFANT 15€

SIROP À L'EAU

JAMBON GRILLÉ, FRITES ET SALADE

1 BOULE DE GLACE OU 1 CRÊPE



Prix nets en euros, service compris.

Carte des allergènes, disponible sur demande. Origine des viandes France et UE.