

TAPAS & ENTRÉES

À déguster seul ou à partager

- 8 **Oeuf mayonnaise au wasabi**
Poudre de bacon, laitue à l'huile verte
- 11 **Croquettes de crevettes**
Mayonnaise aux agrumes
- 12 **Butternut croustillant** 🌱
Harissa, crème feta au miel, salade d'herbes
- 12 **Croque monsieur au jambon & champignons**
Comté, crémeux au jaune d'œufs
- 14 **Avocado toast au saumon**
Brioche perdue, crème aux herbes & pickles
- 14 **Mozzarella Burrata**
Jambon cru, Figues & noisettes 🌱
- 16 **Pied de cochon farcis au foie gras**
Jus court & condiment ail noir

PLATS CHAUDS

- 29 **Pièce du boucher façon Rossini** ≈ 200 Gr. 🌱
Foie gras poêlé & crémeux de pommes de terre
- ≈ 180 Gr. 18 **Tartare de bœuf au couteau**
- ≈ 360 Gr. 26 **Noisettes, parmesan, herbes fraîches, tomates séchées**
Garniture : Frites
- 18 **Pad Thaï aux légumes croquants** 🌱 🌱
Cacahuètes
- +3 Supplément poulet croustillant
ou supplément crevettes grillées aux épices
- 16 **Brigitte Cheese Burger**
Pain bun's, haché de bœuf grillé, cheddar, compoté d'oignons, oignons pickles, mayonnaise
- +2 Supplément bacon grillé
- 20 **Milanaise de volaille fermière**
Siphon Comté au vin jaune, poudre de bacon, purée grand mère & jus court
- 22 **Andouillette fraise de veau & cochon** 🌱
Purée grand-mère & sauce moutarde
- 23 **Poitrine de cochon confite au miel & aux épices** Crèmeux de carottes, endive braisée
- 24 **Cabillaud vapeur en Raviole ouverte,**
Butternut en condiment, crème de moules au safran
- 24 **Tarte Tatin de Canard effiloché**
Condiment pommes au cidre, ail noir & jus court.
Purée grand mère.

BISTROT • BRIGITTE



Fait
avec
amour

SALADES

La César
Poulet, parmesan & croûtons

La Lyonnaise
Œuf coulant, lardons, oignons, croûtons

9 En entrée
16 En plat

SUGGESTION DE LA SAISON

Mont d'Or gratiné
Charcuterie, cornichons, pomme de terres, salade verte

Pour deux personnes

44

BOWLS

Brigitte's Bowl 🌱
Riz vinaigré, avocat, graines & crudités

14 **Vegan** 🌱
16 **Poulet Satay**
16 **Saumon Gravelax**

PÂTES MAISON

- 24 **Saint Jacques rôties & Gambas grillées**
Tagliatelles, bisque légère & épinards frais
- 19 **Gnocchi de la mama** 🌱
à la crème de chèvre miel épicé & tombée d'épinards frais
- +2 Supplément : Brunoise de Chorizo grillé

FORMULE DU JOUR

Uniquement le midi

20 Entrée - Plat - Dessert
14 Plat du jour seul

PIZZA

- 12 **Marguerite** 🌱
Tomate, basilic, huile d'olive, bufala
- 12 **Mireille** 🌱
Mozzarella, huile d'olive, romarin, olives, fleur de sel, basilic
- 14 **Léa** 🌱
Pesto, artichauts, pignons de pin,
Après cuisson : Bufala, roquette, zeste de citron
- 13 **Marcelle**
Tomate, mozzarella, basilic, câpres, anchois, olives
- 14 **Aimée** 🌱
Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, mascarpone
- 15 **Jeanine** 🌱
Tomate, mozzarella, basilic,
Nduja calabrais piquant, pepperoni
- 15 **Thérèse**
Crème, mozzarella, chèvre, miel
Après cuisson : Jambon blanc, roquette, parmesan
- 15 **Edith**
Tomate, mozzarella, jambon blanc, crème, mascarpone
- 15 **Lucette**
Pesto de pistache, mozzarella
Après cuisson : Bufala, mortadelle, parmesan, roquette
- 17 **Raymonde**
Base tomate, mozzarella, gorgonzola.
Après cuisson : Jambon cru, figue, roquette, noisettes
- 16 **Suzanne** 🌱
Base tomates, mozzarella, peperoni, brebis frais, miel épicé

11 MENU ENFANT

Pâtes maison à la tomate

ou Pizza Bambino :
Tomate, mozzarella, jambon

Deux boules de glace au choix

ou Mousse au chocolat

DESSERTS

- 8 **Assiette de fromage sec local** 🌱
vache & brebis
Ferme Bois d'Ouroux (69)
La bergerie du Roussillon (01)
- 7 **Yaourt gourmand** 🌱
Yaourt de Brebis : La bergerie du Roussillon (01)
Granola, confiture de myrtille, fruits frais & fruits secs
- 5 **Mousse au chocolat** 🌱
- 7 **Salade de fruits frais** 🌱 🌱
- 7 **Nos traditionnelles gaufres** 🌱
Coulis fruits rouges & chantilly vanille
ou Bananes, caramel & cacahuètes
ou Choco-noisette & chantilly vanille
- 8 **Magnifique Tiramisu à la Cuillère** 🌱
Café & Nutella
ou Poires & amandes
- 8 **Verrine Chocolat & Cacahuète** 🌱
Sablé, caramel
- 9 **Profiteroles**
Glace vanille, sauce chocolat, amandes torréfiées

Glace des Alpes

2,8 1 boule
5,5 2 boules
8 3 boules

+1,5 Suppléments :
Chantilly
Chocolat
Caramel

Nos parfums :
Vanille, Chocolat, Caramel,
Fraise, Pistache, Nuty, Café,
Citron, Mangué

9 NOS COUPES GLACÉES

Dame Blanche

3 boules vanille,
sauce chocolat,
chantilly

9 Chocolat liégeois

2 boules chocolat,
1 boule Vanille,
sauce chocolat,
chantilly

9 Caramel liégeois

2 boules caramel,
1 boule Vanille,
caramel, chantilly

Café liégeois

2 boules Café,
1 boule Vanille,
Café expresso,
chantilly



BISTROT • BRIGITTE



Made
with
love

TAPAS & STARTERS

Perfect for Sharing or Enjoying Solo

- 8 **Wasabi Egg Mayonnaise**
Bacon dust, lettuce with herb oil
- 11 **Shrimp croquettes**
Citrus mayonnaise
- 12 **Crispy butternut squash** 🌱
Harissa, whipped feta with honey, herb salad
- 12 **Ham & mushroom croque-monsieur**
Comté cheese, creamy egg yolk sauce
- 14 **Salmon avocado toast**
Savoury French toast, herb cream & pickles
- 14 **Mozzarella burrata** 🌱
Prosciutto, figs & hazelnuts
- 16 **Pig's trotter stuffed with foie gras**
Rich jus & black garlic relish

SALADS

- Caesar**
Chicken, parmesan & croutons pieces
- Lyon's city**
Runny egg, bacon, onions, croutons

9 Starter
16 Dish

SEASONAL SPECIAL

Baked Mont d'Or cheese
Charcuterie, gherkins, steamed potatoes & green salad

For two to share

44

MAIN COURSES

- 29 **Rossini-Style Butcher's Cut** ~ 200 Gr. 🌱
Pan-Seared foie gras & creamy mashed potatoes
- ~ 180 Gr. 18 **Hand-Cut Beef Tartare**
- ~ 360 Gr. 26 **Hazelnuts, parmesan, fresh herbs & sun-dried tomatoes.** Served with French fries.
- 18 **Pad Thai with Crunchy Vegetables** 🌱 🌱
Peanuts
- +3 Add crispy chicken
- +3 Add spiced grilled shrimp
- 16 **Brigitte Cheeseburger**
Burger bun, grilled beef patty, cheddar, onion compote, pickled onions & mayonnaise
Extra grilled bacon
- 20 **Free-Range Chicken Milanese**
Comté and vin jaune foam, bacon dust, traditional mashed potatoes & rich jus
- 22 **Veal & pork andouillette sausage** 🌱
Traditional mashed potatoes & mustard sauce
- 22 **Honey & spice slow-cooked pork belly**
Creamy carrot purée & braised endive
- 23 **Steamed cod in an open raviolo**
Butternut squash condiment & saffron mussel cream sauce
- 24 **Pulled duck tarte Tatin**
Apple and cider condiment, black garlic & rich jus. Traditional mashed potatoes

BOWLS

- Brigitte's Bowl** 🌱
Seasoned sushi rice, avocado, seeds & fresh vegetables
- 14 **Vegan** 🌱
- 16 **Satay chicken**
- 16 **Gravlax Salmon**

HOMEMADE PASTA

- 24 **Roasted Scallops & Grilled Prawns**
Tagliatelle, light bisque & fresh spinach
- 19 **Mama's Gnocchi** 🌱
Goat's cheese cream, spiced honey & sautéed fresh spinach
- +2 Extra grilled chorizo brunoise

DAILY MENU

Lunch Only

20 Starter • Main Course • Dessert
14 Main Course Only

PIZZA

- 12 **Marguerite** 🌱
Tomato, basil, olive oil, bufala
- 12 **Mireille** 🌱
Mozzarella, olive oil, rosemary, olives, sea salt flakes, basil
- 14 **Léa** 🌱
Pesto, artichokes, pine nuts
After baking: Bufala, arugula, lemon zest
- 13 **Marcelle**
Tomato, mozzarella, basil, capers, anchovies, olives
- 14 **Aimée** 🌱
Tomato, mozzarella, goat cheese, gorgonzola, mascarpone
- 15 **Jeanine** 🌱
Tomato, mozzarella, basil, spicy Calabrian nduja, pepperoni
- 15 **Thérèse**
Cream, mozzarella, goat cheese, honey
After baking: Cooked ham, arugula, parmesan
- 15 **Edith**
Tomato, mozzarella, cooked ham, cream, mascarpone
- 15 **Lucette**
Pistachio pesto, mozzarella
After baking: Bufala, mortadella, parmesan, arugula
- 17 **Raymonde**
Tomato base, mozzarella & gorgonzola
After baking: cured ham, fig, rocket & hazelnuts
- 16 **Suzanne** 🌱
Tomato base, mozzarella, pepperoni, fresh sheep's cheese, spicy honey

11 CHILDREN'S MENU

Home made pastas with tomatoes
or Bambino Pizza :
Tomato, Mozzarella & Ham

Two scoop of ice-cream
or home made french chocolate mousse

DESSERTS

- 8 **Local aged cheese platter** 🌱
cow's and sheep's milk cheeses
Ferme Bois d'Ouroux (69)
La bergerie du Roussillon (01)
- 7 **Gourmet yogurt** 🌱
Sheep's milk yoghurt from La Bergerie du Roussillon (01)
Granola, blueberry jam, fresh fruit, nuts & dried fruit
- 5 **Chocolate mousse** 🌱
- 7 **Fresh fruit salad** 🌱 🌱
- 7 **Our traditional waffles** 🌱
Red berry coulis & vanilla whipped cream
or Bananas, caramel & peanuts
or Chocolate-hazelnut spread & vanilla whipped cream
- 8 **Magnificent tiramisu served by the spoon** 🌱
Coffee & Nutella or Pear & almonds
- 8 **Chocolate & Peanut Verrine** 🌱
Shortbread & caramel
- 9 **Profiteroles**
Vanilla ice cream, chocolate sauce & toasted almonds

Alpine ice cream

- 2,8 1 scoop
- 5,5 2 scoops
- 8 3 scoops

+1,5 Extras :

Whipped cream
Chocolate sauce
Caramel sauce

Our flavors :

Vanilla, chocolate, caramel, pistachio, Nuty, coffee, lemon, strawberry, mango

OUR SIGNATURE ICE CREAM

- 9 **Dame Blanche**
3 scoops vanilla, chocolate sauce, whipped cream
- 9 **Caramel Liégeois**
2 scoops caramel, 1 scoop vanilla, caramel sauce, whipped cream
- 9 **Chocolate Liégeois**
2 scoops chocolate, 1 scoop vanilla, chocolate sauce, whipped cream
- 9 **Coffee Liégeois**
2 scoops coffee, 1 scoop vanilla, espresso coffee, whipped cream

