

L'Esprit Bistrot est né il y a plus de 8 ans avec la ferme intention de remettre les cuisiniers et le travail des produits dans les cuisines, non pas dans les usines. Notre vocation est de vous servir une cuisine éthique composée de produits régionaux, frais et travaillés à L'Esprit Bistrot.

Nous sélectionnons depuis toujours nos fournisseurs en fonction de la qualité de leurs produits mais aussi et surtout en fonction de leur proximité géographique régionale afin de favoriser les circuits courts.

La viande de Bœuf que nous vous servons est quasiment exclusivement fournie par Charveron, Boucher à la Tour Du Pin (38), notre canard et le foie gras provient du Domaine de Limagne (63). Notre torréfacteur de café est Gonéo, situé à Lyon et nos jus de fruits sont produits par Patrick Font à Saint-Romain-en-Jarez (42). Afin d'aller toujours plus loin dans notre démarche, nous ne travaillons plus de saumon, mais de la truite (notre truite vient principalement d'Ardèche mais aussi de Bretagne). Nos glaces viennent de l'Isère puisque la Turbine à Saveurs est installée à Bourgoin Jallieu. Nous avons tout mis en œuvre pour vous servir des produits aussi locaux que possible.

Quand votre assiette est prête, notre travail n'est pas terminé et nos équipes de service sont là pour vous servir de manière conviviale et détendue. Toutes les équipes de salle sont passionnées et sauront vous raconter l'histoire de nos produits, leur provenance et la façon dont nous les avons travaillés.

En 2013, notre éthique de travail a été reconnue par l'obtention du prix Bocuse&Co, de l'Institut Paul Bocuse dont le président du Jury était Yannick Alléno.

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment et restons à votre entière disposition.

Alexandre et toute l'équipe de L'Esprit Bistrot



Carte Été 2019

LES INCONTOURNABLES

ENTRÉES

- Salade Lyonnaise — 8€
- Gaspacho du Bistrot — 7€
- Salade au Fromage de Chèvre chaud et au Miel — 8€

PLATS

- Grande Salade Lyonnaise — 14€
- Grande Salade au Fromage de Chèvre Chaud et au Miel — 15€
- Gratin de Ravioles au Saint Marcellin, Mélange Gourmand — 16€

TOUS LES PLATS CI-DESSOUS SONT SERVIS AVEC DES FRITES MAISON, DE LA SALADE OU DES LÉGUMES

- Andouillette Bobosse — 19€ (ou +3€ dans la formule)
- Fish and Chips du Bistrot — 16€
- Travers de Porc Fumé Sauce Barbecue — 18€
- Tartare de Poisson du Moment — 16€/XL — 21€
- Tartare de Bœuf du Moment — 16€/XL — 21€
- Burger du Bistrot — 16€/XL — 21€
- Cuisses de Grenouilles en Persillade — 19€

DESSERTS

- Faisselle — 6€
- Saint Marcellin Affiné — 7€
- Tiramisu — 7€
- Fondant au Chocolat, Coulis de Chocolat ou Caramel — 8€
- Minestrone de Fruits — 7€
- Café Mais Pas Que — 7€

FORMULES DU JOUR

(Uniquement le midi en semaine, hors jours fériés)

PLAT DU JOUR — 11€

ENTRÉE DU JOUR ou GASPACHO DU MOMENT

+ PLAT DU JOUR ou PENNES

OU

PLAT DU JOUR ou PENNES

+ DESSERT DES INCONTOURNABLES

— 16€

ENTRÉE DU JOUR ou GASPACHO DU MOMENT

+ PLAT DU JOUR ou PENNES

+ DESSERT DES INCONTOURNABLES

— 19€

FORMULE « LES INCONTOURNABLES »

ENTRÉE + PLAT + DESSERT — 27€

FORMULE ENFANT

SIROP

+ STEACK FRITES ou POISSON LEGUMES

+ UNE BOULE DE GLACE

— 10€