

# BISTROT BONNEL

Spécial

Fête des Lumières

2019

Cuisine et pizza de bistrot

## Menu Lyonnais

25€

Entrées

**SAUCISSON CUIT ET POMMES VAPEUR**

**SALADE LYONNAISE**

OU

Plats

**QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA, RIZ**

**ANDOUILLETTE ET GRATIN DAUPHINOIS**

OU

Fromage ou dessert

**TARTE PRALINE**

**CERVELLE DE CANUT**

OU

## Plats à la carte

**SALADE DE CHÈVRE CHAUD, ÉPINARDS ET MIEL**

14.90

**HAMBURGER SAUCE ST MARCELLIN, FRITES MAISON, SALADE**

15.50

**AÏOLI DE POISSON SAUCE ROUILLE, LÉGUMES DE SAISON**

15.00

**ESCALOPE MILANAISE (VEAU), TAGLIATELLES À LA TOMATE**

17.50

## Pizzas du bistrot

**MARGHERITA**

Sauce tomate, mozzarella, emmental, olives noires

10.50

**SICILIENNE**

Sauce tomate, mozzarella, emmental, anchois, câpres, olives noires

13.00

**PALERMO**

Sauce tomate, mozzarella, emmental, œuf, chorizo, poivrons, oignons, olives noires

13.50

**REINE**

Sauce tomate, mozzarella, champignons, emmental, jambon blanc, pistou, olives noires

13.00

<b>PASTORELLA</b>	Sauce tomate, mozzarella, emmental, chèvre, lardons, crème, miel, olives noires	<b>13.50</b>
<b>POLLO</b>	Sauce tomate, mozzarella, emmental, émincé de poulet, champignons, poivrons, oignons, olives noires	<b>13.00</b>
<b>VIVALDI</b>	Sauce tomate, mozzarella, emmental, cœur d'artichaut, oignons, tranches de tomate fraîche, champignons, poivrons, pistou, olives noires	<b>13.50</b>
<b>4 FROMAGES</b>	Sauce tomate, mozzarella, emmental, roquefort, chèvre, olives noires	<b>14.00</b>
<b>PARME</b>	Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, emmental, copeaux de parmesan, olives noires	<b>13.00</b>
<b>SALMONE</b>	Crème fraîche, mozzarella, emmental, saumon, aneth, oignons, olives noires	<b>13.50</b>
<b>BOLOGNAISE</b>	Sauce tomate, mozzarella, emmental, viande de bœuf, oignons, olives noires	<b>13.00</b>
<b>FRESCHEZZA</b>	Sauce tomate, mozzarella, emmental, roquette, copeaux de parmesan, tranches de mozzarella fraîche, pistou, tomates confites, olives noires	<b>14.00</b>
<b>CALZONE</b>	Sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon blanc, champignons, œuf, pistou	<b>13.50</b>
<b>TRUFFE</b>	Sauce tomate, mozzarella, emmental, roquette, jambon blanc truffé, copeaux de parmesan, vinaigre balsamique	<b>16.00</b>

## Verres et pots

	Verre 12cl	Fillette 25cl	Pot 46cl
<b>ROUGES</b>			
<b>CÔTES DU RHÔNE</b> <i>Village Séguret</i>	<b>3.80</b>	<b>7.50</b>	<b>14.00</b>
<b>CROZES HERMITAGE</b> <i>Cave de Tain AOP</i>	<b>4.50</b>	<b>8.00</b>	<b>16.00</b>
<b>SAINT JOSEPH</b> <i>Mont Taris Cave St Désirat AOP</i>	<b>5.00</b>	<b>9.00</b>	<b>17.00</b>
<b>BLANCS</b>			
<b>VIOGNIER</b> <i>Pays d'Oc IGP</i>	<b>3.80</b>	<b>7.50</b>	<b>14.00</b>
<b>MACON VILLAGE</b> <i>Les Terres Secrètes AOP</i>	<b>5.00</b>	<b>9.00</b>	<b>17.00</b>
<b>ROSÉ</b>			
<b>CÔTES DE PROVENCE</b> <i>Cap des Pins AOP</i>	<b>3.80</b>	<b>7.50</b>	<b>14.00</b>

## Bouteilles

	Année	Bouteilles 75cl
<b>ROUGES</b>		
<b>MARIUS</b> <i>by Chapoutier Pays d'Oc AOC</i>	<b>2017</b>	<b>24.00</b>
<b>CÔTES DU RHÔNE</b> <i>Parallèle 45 Jaboulet AOP<sup>BIO</sup></i>	<b>2016</b>	<b>27.00</b>
<b>BROUILLY</b> <i>Domaine Pardon AOP</i>	<b>2018</b>	<b>34.00</b>
<b>CROZES HERMITAGE</b> <i>Domaine des Remizières AOP</i>	<b>2017</b>	<b>36.00</b>
<b>MERCUREY</b> <i>Domaine Louis Max AOP</i>	<b>2017</b>	<b>50.00</b>
<b>BLANCS</b>		
<b>VIOGNIER</b> <i>Domaine de La Baume IGP</i>	<b>2018</b>	<b>24.00</b>
<b>TARIQUET</b> <i>Côtes de Gascogne 1ères grives IGP</i>	<b>2018</b>	<b>30.00</b>
<b>ST VÉRAN</b> <i>Domaine Chavet AOP</i>	<b>2017</b>	<b>34.00</b>
<b>POUILLY FUISSÉ</b> <i>Domaine Chavet AOP</i>	<b>2017</b>	<b>39.00</b>
<b>ROSÉS</b>		
<b>CÔTES DE PROVENCE</b> <i>R' du Temps IGP</i>	<b>2018</b>	<b>22.00</b>
<b>CÔTES DE PROVENCE</b> <i>Domaine de La Rouillière AOP</i>	<b>2018</b>	<b>26.00</b>
<b>CHAMPAGNES</b>		
<b>VEUVE RENARD DE BEAUMONT</b>		<b>60.00</b>
<b>MUMM CORDON ROUGE</b>		<b>75.00</b>