







## Bistrot Rive Gauche









Menu available for lunch and dinner

Entrée, main and dessert €38.50

### Starters

-  Caesar salad starter €12.00 main €17.00
- Home made foie gras terrine in pastry crust, confit onions and mesclun €15.00 or to share €25.00
-  Layers of heirloom tomatoes with burrata mozzarella starter €12.00 main €17.00
-  Salmon tartar, mesclun of young greens starter €15.00 main €22.00
-  \*Baked langoustine tails with ginger butter €18.00
- Pan fried asparagus with pancetta, soft boiled egg and basil sauce €15.00
- Mint pea cappuccino with goat cheese espuma   €9.00










### Mains

-  Lamb medallion in herb crust, courgette cannelloni and baby artichokes €24.00
-  Dombes duckling filet like a painting €22.00
-  BRG burger deep fried chicken, Chinese cabbage, grilled onions, home made BBQ sauce, chips, salad and corn on the cob €18.00
- \*Charolais beef rib steak – 250g AOC, bone marrow and hand cut chips. choice of sauce: shallot or red pepper €26.00
-  Roasted zander medallions and minestrone, white butter €22.00
-  John dory two ways and stuffed mussels, braised green beans and confit lemons €24.00
-    Balance plate: soya steaks, seasonal vegetables and grains, asian-style vinaigrette €18.00

### Cheese

- « Faisselle »: fresh cheese (curd) plain, cream or berry coulis €4.80
- Saint-Marcellin «La Mère Richard» ½: €4.00 whole: €8.00
- Cheese assortment €8.50
- « Cervelle de canut » home made Lyon specialty €4.80

### Desserts

-  Valrhona chocolate sensations three ways €9.00
-  Valrhona chocolate crunchy bite and creamy exotic fruits, passion fruit jus and lime €9.00
-  Breton-style shortbread, roasted pineapple and Piña Coloda cream €9.00
-  True Verona tiramisu €9.00
-    Seasonal fruit Carpaccio and tangy jelly €9.00
-  «Café gourmand» €9.00
-  Raspberry macaron and lemon cream cake €9.00

 Vegetarian  Fast and healthy, served in 15 minutes  Vegan  Gluten free

\*menu supplements: Baked langoustine + 3.00€, Rib steak +3.00€

Net price, taxes and service included. A full allergen list is available upon request.  
Despite all our efforts we cannot certify that our environment is 100% allergen free.  
The origin of our beef is displayed on our menu board.

IHG Rewards Club

€1.00 = 10pts








Earn Rewards Club points with your IHG member card.

## Bistrot Rive Gauche











Disponible midi et soir

Menu Carte : entrée, plat et dessert 38.50€

### Entrées

-  Salade César Entrée €12.00 Plat €17.00
-  Pâté en croûte maison au foie gras, oignons confits et mesclun €15.00 ou à partager €25.00
-  Méli-mélo de tomates anciennes et burrata entière Entrée €12.00 Plat €17.00
-  Tartare de saumon et jeunes pousses de mesclun Entrée €15.00 Plat €22.00
-  \* Queues de langoustines gratinées au beurre au gingembre €18.00
-  Asperges poêlées à la pancetta, œuf mollet et sauce basilic €15.00
-  Cappuccino de petits pois à la menthe et espuma de chèvre €9.00








### Plats

-  Noisettes d'agneau, cannellonis de courgettes et artichauts boutons €24.00
-  Filet de canette des Dombes en peinture €22.00
-  Burger du BRG : poulet pané, choux chinois, oignons grillés, sauce BBQ maison, frites maison, salade et épis de maïs grillé €18.00
-  \*Entrecôte Charolaise 250g, os à moelle et frites maison €26.00
-  sauce au choix : échalotes ou poivre €22.00
-  Médailles de sandre rôtis et minestrone, beurre blanc €22.00
-  Duo de saint-pierre et moules farcies, haricots verts braisés et citrons confits €24.00
-    Assiette équilibre : steak de soja, céréales et légumes de saison €18.00

### Fromages

- Faisselle : nature, crème ou coulis de fruits rouges €4.80
- Saint-Marcellin «La Mère Richard» ½: €4.00 entier: €8.00
- Fromages gourmands €8.50
- Cervelle de canut maison €4.80

### Desserts

-  Trois sensations au chocolat noir Valrhona €9.00
-  Craquant au chocolat Valrhona et crémeux fruits exotiques, jus passion et citron vert €9.00
-  Sablé breton, ananas rôti et crème Piña Coloda €9.00
-  Véritable tiramisu de Vérone €9.00
-  Carpaccio de fruits de saison et gelée acidulée €9.00
-  Café gourmand €9.00
-  Macaron framboise et crémeux citron €9.00

 Vegetarian  Fast and healthy, served in 15 minutes  Vegan  Gluten free

\* Suppléments menu: Langoustines+3.00€ Entrecôte Charolaise +3.00€

Prix nets, taxes et service compris. La liste des allergènes est à votre disposition sur demande.  
Malgré tous nos efforts nous ne pouvons garantir à 100% un environnement sans allergène.  
L'origine des viandes bovines est affichée sur notre ardoise.

IHG Rewards Club

€1.00 = 10pts

Cumulez des points rewards club avec votre carte de member IHG.