

BRG

LE BISTROT RIVE GAUCHE

Le Bistrot Rive Gauche vous accueille du lundi au vendredi
de 12h à 14h et de 19h à 21h30

Le Bistrot Rive Gauche is open from Monday to Friday
from 12am to 2pm and from 7pm to 09.30pm

Formule Express / Express menu

16.50€ - Salade César ou Plat du chef, café gourmand

Caesar Salad or Chef special, gourmet coffee

Menu de la semaine / Weekly menu

14.50€ - Plat - Main course of the week -

19.50€ - Entrée et plat OU Plat et dessert - Starter and main course of the week OR

Main course and dessert of the week -

24.50€ - Entrée, plat et dessert - Starter, main course and dessert of the week -

Menu carte / à la carte menu

36.50€ - Entrée, plat et dessert faites votre choix sur l'ardoise

Starter, main course and dessert

Menu enfant / Children's menu - Pour les enfants de moins de 13 ans -

12.50€ Plat et dessert - Main course and dessert, for children under 13 -

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'entrée du restaurant.

The information on the allergens in dishes is at your disposal at the entrance of the restaurant.

SÉLECTION DU SOMMELIER

	Verre(12cl)	Bte(75cl)
Apéritif		
Apéritif maison « A.O.C Blanc de blanc du Bugey » et Liqueur de Chambord »	6.80€	
Jacquard Brut	12.50€	72.00€
Blanc		
Mathilde Chapoutier «Duché D'Uzès»	6.00€	29.00€
Saint Veran A.O.C Domaine Trenel	8.50€	46.00€
Rouge		
Côtes du Rhône A.O.C «Les Abeilles» Jean-Luc Colombo »	6.50€	29.00€
Crozes-Hermitage A.O.C. « Les Meysonniers » M. Chapoutier	9.00€	49.00€
Rosé		
Côte de Provence A.O.C	5.50€	28.00€
Mathilde Chapoutier Sélection «Grand Ferrage»		

Prix nets, taxes et service compris Net prices, tax and service included


Carte élaborée par notre chef Grégory Félix

Menu created by our chef Grégory Félix

ENTRÉES / STARTERS

Salade Grecque	8.50€
Greek salad	Façon plat/main course 13.50€
Salade César	9.50€
Caesar salad	Façon plat/main course 14.50€
Œuf parfait, piperade, épinards, émulsion chorizo	12.50€
Perfect egg, piperade, spinach and chorizo emulsion	
Foie gras de canard des landes, chutney et toasts	17.50€
Duck foie gras, chutney and toast	
Tataki de thon, mayonnaise au wasabi et radis	14.50€
Tuna tataki, wasabi mayonnaise and radishes	
Pate en croute (maison Bobosse)	10.00€
Pate en croute (Bobosse's house)	

PLATS / MAIN COURSES

Risotto arborio, gambas grillées et artichauts	24.50€
Risotto arborio, grilled prawns and artichokes	
Burger du BRG, volaille, avocat, bacon, mozzarella, pesto	16.50€
BRG Burger, poultry, avocado, bacon, mozzarella and pesto	
 Dos de cabillaud, cassolette de légumes et fenouil	20.00€
Back of cod, cassolette of vegetables and fennel	
Filet de canette des Dombes, risotto d'épeautre et figues rôties	23.50€
Duckling fillet of Dombes, spelled risotto and roasted figs	
Tagliatelles fraîches au pesto, olives et tomates confites	14.50€
Fresh tagliatelle with pesto, olives and candied tomatoes	
Pièce de bœuf (or. France) frites, salade, béarnaise	(prix selon le marché)
French piece of beef and Béarnaise sauce, French fries and green salad	(Price upon the market)
* Bœuf origine France* Our Beef is selected in France	

FROMAGES

Fromage blanc, crème ou coulis	Cottage cheese with cream or red fruit coulis	4.50€
Cervelle de canut		4.80€
Lyonnais specialty with cottage cheese, white wine, herbs, garlic and dill		
Saint-Marcellin «La Mère Richard »	½ 4.00€	Entier 8.00€
Cow cheese from served half or whole		

DESSERTS

Crème caramel	Caramel cream	6.00€
Tartelette aux fruits du moment	Tartlet with fruits of the moment	7.00€
Sablé aux figues noires et chocolat blanc		7.00€
Blackcurrant and white chocolate shortcrust pastry		
Moelleux au chocolat valrhona, glace madeleine	Runny chocolate cake, ice cream	8.00€
Minestrone de fruits frais et sorbet yaourt	Minestrone of fresh fruits and sorbet yogurt	8.00€
Café ou thé gourmand	Gourmet coffee	7.50€