

# 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)
<b>Apéritif</b>		
Apéritif maison « A.O.C Blanc de blanc du Bugey » et Liqueur de Chambord »	6.80€	
Jacquard Brut	12.50€	72.00€
<b>Blanc</b>		
Mathilde Chapoutier «Duché D'Uzès»	6.00€	29.00€
Saint Veran A.O.C Domaine Trenel	8.50€	46.00€
<b>Rouge</b>		
Côtes du Rhône A.O.C «Les Abeilles» Jean-Luc Colombo »	6.50€	29.00€
La Rosine, « Syrah » Stéphane Ogier	9.00€	44.00€
<b>Rosé</b>		
Sud Ouest A.O.C, Saint-Mont « Chemin des Pèlerins »	5.00€	25.00€
Mathilde Chapoutier Sélection «Grand Ferrage »	5.50€	28.00€

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

 <b>Salade César</b>	9.50€
Caesar salad	
<b>Œuf parfait, mousseline de panais, noisettes et chips de pain</b>	14.50€
Perfect egg, mashed parsnip, hazelnuts, bread chips	
<b>Foie gras de canard des Landes, chutney et toasts</b>	17.50€
Duck foie gras, chutney and toast	
<b>Carpaccio de haddock, artichauts et crème iodée</b>	11.50€
Smoked haddock carpaccio, grilled artichoke, iodine cream	
<b>Velouté de carottes, espuma de mascarpone et chips de jambon</b>	9.50€
Carrot soup, mascarpone foam and ham chips	
 <b>Grecque de champignons et chèvre frais</b>	9.50€
Marinated mushrooms, fresh goat cheese toast	

## PLATS / MAIN COURSES

<b>Risotto arborio, Saint-Jacques de Saint-Brieuc, câpres et parmesan</b>	24.50€
Risotto arborio, Saint-Brieuc fresh Scallops, capers and parmesan cheese	
<b>Burger du BRG, travers de porc, oignons rôtis, miel/moutarde</b>	16.50€
BRG's Burger, braised pork ribs, roasted onions, honey and mustard	
 <b>Dos de lieu jaune, palet de butternut, épinards et émulsion châtaigne</b>	21.50€
Pollack, butternut squash and spinach, chestnut sauce	
<b>Côte de veau 260gr, pomme purée et cassolette de légumes</b>	28.00€
Veal chop 260gr, mashed potatoes, roasted vegetables	
<b>Raviole de cèpes et céleri, consommé de bœuf</b>	23.50€
Cep and celery ravioli, beef stock	
<b>Pièce de bœuf (or. France) frites, salade, béarnaise</b>	(prix selon le marché)
French piece of beef and Béarnaise sauce, french fries and green salad	(estimated market price)
* Bœuf origine France* Our Beef is selected in France	

## FROMAGES

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

## DESSERTS

<b>Crème brûlée pistache</b>	Pistachio crème brûlée	7.00€
<b>Sablé breton pomme, coing et noix</b>	Apple shorcrust pastry, quince and walnuts	7.00€
<b>Soufflé à la châtaigne et Cointreau</b>	Chestnut and Cointreau puffed cake	7.00€
<b>Moelleux au chocolat Valrhona, glace confiture de lait</b>	Chocolate cake, milk jam icecream	8.00€
<b>Soupe de clémentines, sorbet mandarines et pain d'épices</b>		8.00€
Clementines soup, mandarin sorbet and gingerbread		
<b>Café ou thé gourmand</b>	Gourmet coffee	7.50€