

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€
La Rosine, « Syrah » Stéphane Ogier	9.00€	44.00€
Rosé		
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

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

PLATS / MAIN COURSES

Risotto arborio, Saint-Jacques de Saint-Brieuc, câpres et parmesan	24.50€
Risotto arborio, Saint-Brieuc fresh Scallops, capers and parmesan cheese	
Burger du BRG, travers de porc, oignons rôtis, miel/moutarde	16.50€
BRG's Burger, braised pork ribs, roasted onions, honey and mustard	
 Dos de lieu jaune, palet de butternut, épinards et émulsion châtaigne	21.50€
Pollack, butternut squash and spinach, chestnut sauce	
Côte de veau 260gr, pomme purée et cassolette de légumes	28.00€
Veal chop 260gr, mashed potatoes, roasted vegetables	
Raviole de cèpes et céleri, consommé de bœuf	23.50€
Cep and celery ravioli, beef stock	
Pièce de bœuf (or. France) frites, salade, béarnaise	(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

Fromage blanc, crème ou coulis	Cottage cheese with cream or red fruit coulis	4.50€
Cervelle de canut		4.80€
Lyonnaise 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 brûlée pistache	Pistachio crème brûlée	7.00€
Sablé breton pomme, coing et noix	Apple shorcrust pastry, quince and walnuts	7.00€
Soufflé à la châtaigne et Cointreau	Chestnut and Cointreau puffed cake	7.00€
Moelleux au chocolat Valrhona, glace confiture de lait	Chocolate cake, milk jam icecream	8.00€
Soupe de clémentines, sorbet mandarines et pain d'épices		8.00€
Clementines soup, mandarin sorbet and gingerbread		
Café ou thé gourmand	Gourmet coffee	7.50€