



Viande
de bœuf
100%
FRANÇAISE



le Coin du Bœuf

• STEAK HOUSE ★ BRASSERIE ★ CAFÉ •

Bon Appétit !

CARTE AUTOMNE-HIVER

2024-2025

SUIVEZ-NOUS





PLANCHETTES APÉRITIF

- ★ **LA PLANCHETTE DE CHARCUTERIE**..... 14.⁹⁰€
Jambon cru, Rosette de Lyon, jambon persillé, cornichons, beurre & toasts
- ★ **LA PLANCHETTE DUO DE FROMAGES & CHARCUTERIE**..... 16.⁵⁰€
Assortiment de 3 fromages accompagné de sa charcuterie, cornichons, beurre & toasts
- ★ **SAINT-MARCELLIN RÔTI ET SA TRANCHE DE LARD GRILLÉE**..... 12.⁹⁰€

LES ENTRÉES

- ★ **OS À MOELLE**..... 1 PIÈCE 7.⁹⁰€ 2 PIÈCES 13.⁹⁰€
Os à moelle rôti, sel de Guérande et pain grillé
- ★ **ESCARGOTS DE BOURGOGNE** .. PAR 6 9.⁵⁰€ PAR 12 17.⁹⁰€
- ★ **ŒUF MEURETTE**..... 7.⁹⁰€ 16.⁹⁰€
Œuf poché, lardons, oignons grelot, champignons, sauce vin rouge, toast à l'ail
EN ENTRÉE SUIVIE D'UN PLAT EN PLAT SEUL
- ★ **SALADE CÆSAR**..... 7.⁹⁰€ 17.⁹⁰€
Mélange de salades, tomates, blanc de poulet chaud, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan AOP, sauce Cæsar
- ★ **SALADE LYONNAISE**..... 7.⁹⁰€ 17.⁹⁰€
Mélange de salades, lardons, œuf poché, croûtons à l'ail, sauce vinaigrette maison
- ★ **SALADE CHÈVRE CHAUD & LARD RÔTI** 7.⁹⁰€ 17.⁹⁰€
3 toasts de chèvre affiné sur mélange de salades, tranches de lard grillées, oignons frits, sauce vinaigrette maison
- ★ **CARPACCIO DE BŒUF AUX LAMELLES TRUFFES NOIRES** 9.⁹⁰€ 20.⁹⁰€
Viande de bœuf origine France marinée au basilic, lamelles de truffes noires d'été (Tuber Aestivum vittadini) a l'Italienne
- ★ **CARPACCIO DE BŒUF AU CHÈVRE CHAUD & LARD**..... 9.⁹⁰€ 20.⁵⁰€
Viande de bœuf origine France marinée au basilic, servi avec toasts de chèvre chaud et lard

SPÉCIALITÉS



& VIANDES



Viande
de bœuf
100%
FRANÇAISE

LES PLATS

GARNITURE AU CHOIX

| | |
|--|--------|
| ★ L'ANDOUILLETTE LYONNAISE 100% FRAISE DE VEAU | 22.50€ |
| ★ CUISSÉS DE GRENOUILLES | 25.90€ |
| ★ MAGRET DE CANARD SAUCE AU MIEL | 25.90€ |
| ★ ESCALOPE DE VEAU MILANAISE | 24.90€ |
| ★ ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE FORESTIÈRE | 21.90€ |
| ★ ARAIGNÉE DE PORC (± 300 g) | 23.90€ |
| ★ FILET DE BAR | 20.50€ |
| ★ TAGLIATELLES AUX GAMBAS | 24.50€ |
| ★ SOURIS D'AGNEAU | 24.90€ |

LES VIANDES

GARNITURE AU CHOIX

| | |
|--|--------|
| ★ BAVETTE D'ALOYAU (± 200 G) | 21.90€ |
| ★ FAUX-FILET (± 250 G) | 22.50€ |
| ★ POIRE DE BŒUF (± 250 g) | 24.50€ |
| ★ ONGLET DE BŒUF À L'ÉCHALOTE (± 200 g) | 22.90€ |
| ★ ENTRECÔTE (± 250 g) ET SON BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL | 25.90€ |
| ★ TRILOGIE DU BISTROT 3 VIANDES (± 300 g) Poire • Onglet • Hampe de bœuf | 27.90€ |
| ★ LA PLANCHE DU BOUCHER À PARTAGER (± 1,5 kg) POUR 2 À 3 PERSONNES Selon marché du jour | 81.00€ |
| ★ CÔTE DE BŒUF ET SON OS À MOELLE POUR 1 PERSONNE (± 500 g) | 34.90€ |
| ★ CÔTE DE BŒUF ET SON OS À MOELLE POUR 2 PERSONNES (± 1.2 kg) | 71.90€ |

CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE

★ FRITES ★ SALADE ★ GRATIN DAUPHINOIS ★ LÉGUMES DU MOMENT
★ TAGLIATELLES ★ ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

UNE SAUCE AU CHOIX

★ ROQUEFORT ★ POIVRE ★ MORILLES ★ ÉCHALOTE ★ MOUTARDE À L'ANCIENNE ★ FORESTIÈRE

LES HACHÉS MINUTE*

SERVIS AVEC FRITES
& SALADE

| | | | | |
|--|-----------|--------|------------|--------|
| ★ STEAK HACHÉ MINUTE Comme chez le boucher | L ± 220 g | 20.90€ | XL ± 330 g | 22.90€ |
| ★ STEAK HACHÉ MINUTE ROYAL Œuf poêlé à cheval + lard grillé | L ± 220 g | 21.90€ | XL ± 330 g | 23.50€ |

PRÉCISEZ VOTRE CUISSON AU SERVEUR : ★ BLEUE ★ SAIGNANTE ★ À POINT ★ BIEN CUITE

Viande
de bœuf
100%
FRANÇAISE

TARTARES



& BURGERS

LES TARTARES MINUTE*

SERVIS AVEC
FRITES & SALADE

- ★ **TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL** ± 220 g **23^{90€}**
En tartare : Préparé par le Chef ou non préparé
ou Poêlé : Préparé par le Chef et juste poêlé en aller-retour
- ★ **TARTARE ITALIEN** ± 220 g **23^{90€}**
Préparé par le Chef avec pesto et parmesan
- ★ **TARTARE AUX TRUFFES** ± 220 g **24^{90€}**
Préparé par le Chef avec huile de truffe et morceaux de truffe
- ★ **TARPACCIO DE BŒUF** ± 220 g **23^{90€}**
Délicieuse association d'un tartare préparé et d'un carpaccio au basilic
- ★ **LA TRILOGIE DE TARTARES** ± 320 g **26^{90€}**
3 délicieux tartares préparés par le Chef : le Truffé, l'Italien et le traditionnel
- ★ **TARTARE DE SAUMON** ± 220 g **23^{90€}**
Saumon, pomme, aneth, sel, citron, huile d'olive

LES BURGERS MINUTE*

SERVIS AVEC
FRITES

- ★ **LE FONDANT** **L** ± 110 g **17^{90€}** **XL** ± 220 g **21^{90€}**
Bun brioché, steak haché minute*, cheddar,
salade, tomate, oignons frits et sauce cheddar
- ★ **LE TRUFFÉ** **L** ± 110 g **18^{90€}** **XL** ± 220 g **22^{50€}**
Bun brioché, steak haché minute* aux lamelles de truffe,
salade, compotée d'oignons, tomates, huile de truffe, lard grillé et parmesan
- ★ **LE CATALAN** **L** ± 110 g **19^{90€}** **XL** ± 220 g **22^{90€}**
Buns brioché, steak haché minute*, sauce mayonnaise et barbecue,
galette de pomme de terre, salade, tomate, oignons, chorizo rôti et œuf
- ★ **LE RUSTIQUE** **L** ± 110 g **20^{50€}** **XL** ± 220 g **23^{90€}**
Galettes de pomme de terre, steak haché minute*, oignons,
tranche lard grillée, sauce onctueuse fromage et poivrons, 1/2 Saint-Marcellin fondu
- ★ **LE BIG BISTROT DU CHEF** **XL uniquement !** ± 220 g **25^{90€}**
Notre création pour les gourmands ! Bun brioché, 2 steaks hachés minute*,
galette de pomme de terre, salade, tomate, oignons, lard grillé, Reblochon,
sauce gribiche et œuf poêlé.

PRÉCISEZ VOTRE CUISSON À VOTRE SERVEUR OU À VOTRE SERVEUSE :

★ BLEUE ★ SAIGNANTE ★ À POINT ★ BIEN CUITE

LES FORMULES



DU BISTROT

LA FORMULE MIDI

Midi uniquement du lundi au vendredi - Hors jours fériés

- ★ PLAT DU JOUR SEUL 12.⁹⁰€
- ★ ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR **ou** P. du JOUR + DESSERT du JOUR 15.⁹⁰€
- ★ ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR 17.⁹⁰€

7/7 MIDI & SOIR

LA FORMULE DU BISTROT

36.⁹⁰€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES

À choisir dans la carte des entrées
Entrées suivies d'un plat, hors 2 os à moelle et 12 escargots

PLATS

Poire de bœuf (± 250 g) **ou** Faux filet
ou Andouillette lyonnaise grillée (100% fraise de veau)
ou Tartare de bœuf au choix - voir carte **ou** La trilogie de bœuf (± 300 g)

DESSERTS

À choisir dans la carte des desserts

7/7 MIDI & SOIR

LA FORMULE DU MARCHÉ

28.⁹⁰€

ENTRÉE + PLAT **ou** PLAT + DESSERT

ENTRÉES

Salade César **ou** Œuf meurette **ou** Os à moelle

PLATS

Burger fondant (± 220 g) **ou** Steak haché minute (± 220 g)
ou Bavette d'ailoyau (± 180 g) **ou** Escalope de volaille sauce forestière
ou Filet de bar

DESSERTS

À choisir dans la carte des desserts

7/7 MIDI & SOIR

FORMULE ENFANT (- de 8 ans)



11.⁹⁰€

PLAT + DESSERT + BOISSON

Steak haché minute (± 110 g) **ou** Aiguillettes de poulet panées
+ 2 boules de glace parfums au choix **ou** 1/2 gaufre du Bistrot
+ boisson au choix

Prix nets, service compris

LES DESSERTS

- ★ CRÈME BRÛLÉE..... 7.90€
- ★ BRIOCHE PERDUE AU CAMEL ET SA BOULE DE GLACE VANILLE..... 7.90€
- ★ TARTE TATIN ET SA BOULE DE GLACE VANILLE 7.90€
- ★ FONDANT AU CHOCOLAT ET BOULE VANILLE..... 7.90€
- ★ CAFÉ ou THÉ GOURMAND..... 8.50€
- ★ LA GAUFRE DU BISTROT avec au choix : chocolat, caramel au beurre salé, Nutella® ou chantilly 7.90€
- ★ TIRAMISU SPECULOOS & NUTELLA® 7.90€
- ★ PROFITEROLES..... 7.90€



TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON
OU DANS NOTRE PÂTISSERIE LE COIN DU PAIN
DE SAINTE-COLOMBE

LES GLACES

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : Chantilly ou Coulis de chocolat
ou Coulis de caramel beurre salé ou Coulis de fruits rouges

- ★ DAME BLANCHE..... 7.50€
- ★ CAFÉ ou CHOCOLAT ou CAMEL LIÉGEOIS 7.50€
- ★ POIRE BELLE HÉLÈNE..... 7.50€
- ★ PÊCHE MELBA 7.50€
- ★ COUPE COLONEL..... 7.90€
- ★ COUPE ARDÉCHOISE 7.90€
- ★ SORBET ou CRÈME GLACÉE 1 BOULE.. 2.90€ 2 BOULES .. 4.90€ 3 BOULES 7.50€

NOS PARFUMS CRÈMES GLACÉES : Vanille Bourbon, chocolat noir, café expresso, caramel beurre fleur de sel de Camargue, crème de marrons de l'Ardèche, menthe-chocolat, pistache de Sicile, rhum-raisin, Spéculoos, yaourt. **SORBETS :** Cassis noir de Bourgogne, citron de Sicile, fraise, framboise, fruits de la passion, mandarine de Sicile, Pêche de vigne, poire Williams de Savoie, ananas, noix de coco.

LES FROMAGES

- ★ SAINT-MARCELLIN le 1/2 : 5.50€ Entier : 8.00€
- ★ L'ARDOISE DU FROMAGER..... 10.50€
- ★ FROMAGE BLANC avec ou sans crème ou coulis de fruits rouges..... 5.90€



Le vin ROUGE en Bouteille est en libre-service

Nous vous invitons à aller choisir directement votre bouteille de vin rouge dans la cave...

Nos bouteilles de rouge sont conservées à température idéale dans des armoires à vin pour votre plus grand plaisir. Vous n'avez qu'à faire votre choix !

UNE QUESTION ?
Demandez au serveur



• LES VINS ROUGES AU VERRE •

Verre
12.5 cl.

| | |
|---|-------|
| ★ LES FAGOTTES - SAINT-JOSEPH | 6.00€ |
| ★ EMPREINTE- DOMAINE VERZIER - ST-JOSEPH | 6.50€ |
| ★ DOMAINE PRADELLE - CROZES-HERMITAGE | 6.50€ |
| ★ GUIGAL - CÔTES-DU-RHÔNE | 5.50€ |
| ★ LE CÔTE DE BŒUF - LANGUEDOC ROUSSILLON | 6.50€ |
| ★ L'ANDÉOL - RASTEAU | 6.50€ |
| ★ LES HAUTS DE LA GAFFELIÈRE - ST ÉMILION | 6.50€ |

• LES BLANCS •

Verre
12.5 cl.

Bouteille
37.5 cl.

Bouteille
75 cl.

| | | | |
|---|-------|---|--------|
| ★ GROS ET PETIT MANSENG - GASCOGNE | 6.00€ | - | 27.90€ |
| ★ DOMAINE PRADELLE - CROZES-HERMITAGE | 6.00€ | - | 29.90€ |
| ★ GRANIT - DOMAINE VERZIER - SAINT-JOSEPH | 7.90€ | - | 46.90€ |
| ★ MARSANNE | 6.00€ | - | 26.90€ |
| ★ SAINT-VERAN | 7.00€ | - | 44.90€ |

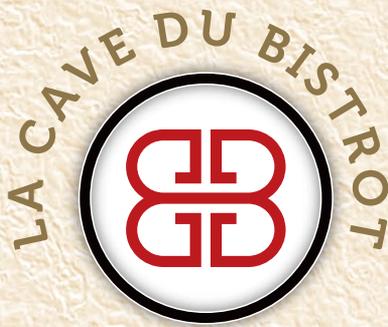
• LES ROSÉS •

Verre
12.5 cl.

Bouteille
37.5 cl.

Bouteille
75 cl.

| | | | |
|--|-------|--------|--------|
| ★ KAIROS - MÉDITERRANÉE | 5.50€ | - | 22.90€ |
| ★ LE FIEF DU MOULIN - BANDOL | 6.00€ | 15.90€ | 27.90€ |
| ★ SAINT-TROPEZ ELIXIR - CÔTES DE PROVENCE | 6.00€ | - | 30.90€ |
| ★ PUECH-HAUT ARGALI - LANGUEDOC ROUSSILLON | 8.50€ | - | 31.90€ |



LES VINS AU PICHET

| | Verre 12.5 cl. | LE PICHET 25 cl. | LE POT 46 cl. |
|--|-------------------|---------------------|------------------|
| ROUGES | | | |
| ★ LES FOUQUIÈRES - CÔTES-DU-RHÔNE AOP CÔTES-DU-RHÔNE. | - | 6.90€ | 15.90€ |
| ★ CAVE SAINT DÉsirAT - SAINT-JOSEPH AOP SAINT-JOSEPH. | - | 8.90€ | 17.90€ |
| BLANCS | | | |
| ★ LA CAVE DES 9 CLÉS - PAYS D'OC CHARDONNAY, IGP PAYS D'OC. | 6.00€ | 8.00€ | 16.00€ |
| ★ LES ÎLES BLANCHES - VIOGNIER VIOGNIER, IGP GARD. | 6.00€ | 8.50€ | 17.00€ |
| ROSÉ | | | |
| ★ DEMOISELLES - GARD IGP GARD. | 5.50€ | 7.90€ | 17.90€ |

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES BOISSONS,
APÉRITIFS, COCKTAILS, DIGESTIFS...

Prix nets, service compris

Bon appétit !

LAISSEZ-NOUS UN AVIS
SUR GOOGLE EN SCANNANT
CE QR CODE AVEC VOTRE PORTABLE

