



## LA CARTE

### LES TAPAS DU GARDEN

#### TAPAS OF THE GARDEN

---

**Le pâté en croûte traditionnel 9.80**

*Traditional pâté croûte Maison Limagne*

**Saumon fumé à la ficelle 9.80**

*Smoked salmon*

**Poulpe grillé 17.80**

*Grilled octopus*

### NOS ENTRÉES

#### GARDEN STARTERS

---

<b>Salade César</b> - poulet cuit sous vide & rôti, copeaux de parmesan, croutons, sauce César <i>Sous-vide &amp; roasted chicken, parmesan shavings, garlic croutons, Caesar dressing</i>	<b>16.80</b>
<b>Saumon fumé</b> - à la ficelle, salade fraîche <i>Smoked salmon, fresh salad</i>	<b>16.80</b>
<b>Salade de chèvre chaud</b> - palais de chèvre, noix & salade fraîche <i>Warm goat cheese salad with walnuts &amp; fresh greens</i>	<b>14.80</b>
<b>Burrata</b> - sur une focaccia grillée & pesto maison <i>Burrata on grilled focaccia &amp; homemade pesto</i>	<b>15.80</b>
<b>Burrata</b> - sur une focaccia grillée, brisures truffées & jambon cru <i>Burrata on grilled focaccia, truffle shavings &amp; cured ham</i>	<b>18.80</b>
<b>Salade lyonnaise</b> - lardons fumés, croûtons, oignons rouges & œuf poché <i>Lyonnais salad with smoked bacon, garlic croutons, red onions &amp; poached egg</i>	<b>14.80</b>
<b>Poêlée d'escargots</b> & de champignons accompagnée de sa focaccia croustillante <i>Sautéed snails &amp; mushrooms served with crispy focaccia</i>	<b>16.80</b>
<b>Pâté en croûte</b> traditionnel accompagné de sa salade et sauce tartare maison <i>Traditional pâté en croûte served with salad &amp; homemade tartar sauce</i>	<b>14.80</b>

## PASTA & VEGGIE

---

**Burger veggie** - steak végétal, 2 tranches de cheddar affinées, sauce tartare maison, pommes de terre **19.80**  
*Vegetal steak, two slices of aged cheddar with homemade tartar sauce & potatoes*

**Rigatone aux légumes** **16.80**  
*Rigatoni with vegetables*

### SAUCES EN SUPPLÉMENT / EXTRA SAUCES

#### Tomate

*Tomato*

#### Saint Marcellin

*Saint Marcellin Cheese*

**3**

#### Morilles

*Morels mushrooms*

**3**

## NOS SUGGESTIONS

### OUR SUGGESTIONS

---

**Fromage entier grillé au four** - 250g crémeux du Jura **22.80**  
*Servi avec pommes de terre, jambon Serrano, cornichons & salade fraîche*

*Oven-baked whole cheese – 250g creamy cheese from Jura*

*Served with potatoes, Serrano ham, pickles & fresh salad*

**Saucisson lyonnais** - sauce moutarde maison, pommes de terre & salade fraîche **19.80**  
*Lyon's sausage with homemade mustard sauce, potatoes & fresh salad*

**Andouillette beaujolaise** - sauce moutarde, pommes de terre & salade fraîche **22.80**  
*Andouillette from Beaujolais with mustard sauce, potatoes & fresh salad*

**Tête de veau roulée à la ficelle** - sauce tartare maison, pommes de terre & salade fraîche **19.80**  
*Rolled veal head, string-cooked, with homemade tartar sauce, potatoes & fresh salad*

## NOS VIANDES

### THE BUTCHER'S DELIGHT

---

**L'incontournable burger du bistro** - Steak de bœuf boucherie Limagne 180-200g **19.80**  
*The bistro's signature burger – Limagne butcher's beef steak (180–200g)*

**Tartare de bœuf traditionnelles** pré-assaisonné avec sauce tartare maison, jaune d'œuf, pommes de terre & salade fraîche **19.80**  
*Beef tartare with homemade tartar sauce, egg yolk, potatoes & fresh salad*

**Tartare de bœuf à l'italienne** pré-assaisonné pesto maison & copeaux de parmesan, pommes de terre & salade fraîche **19.80**  
*Italian-style beef tartare, pre-seasoned with homemade pesto & parmesan shavings, served with potatoes & fresh salad*

<b>Travers de porc au paprika</b> miel & thym cuit au four, sauce BBQ maison au miel d'accacia sur écrasé de pommes de terre truffé <i>Oven-baked pork ribs with paprika, honey &amp; thyme, served with homemade acacia honey BBQ sauce on truffled mashed potatoes</i>	<b>24.80</b>
<b>Entrecôte de bœuf 300g</b> - sauce au poivre ou chimichurri maison, pommes de terre & sucrose grillée <i>300g beef ribeye with pepper sauce or homemade chimichurri, served with potatoes &amp; grilled lettuce</i>	<b>29.80</b>
<b>Pièce de bœuf 180/200g</b> - sauce au poivre ou chimichurri maison, écrasé de p.d.t. & sucrose grillée <i>180–200g beef steak with pepper sauce or homemade chimichurri, served with truffled mashed potatoes &amp; grilled little gem lettuce</i>	<b>29.80</b>
<b>Suprême de volaille IGP label rouge</b> - sauce aux morilles maison, écrasé de pomme de terre truffé <i>IGP labeled chicken supreme with homemade morel sauce, served with truffled mashed potatoes</i>	<b>24.80</b>
<b>Cassolette du Chef</b> écrasé de pommes de terre truffé <i>Chef cassolette, truffled mashed potatoes</i>	<b>22.80</b>

## NOS POISSONS

### BISTRO SEAFOOD

<b>Pavé de saumon</b> - sauce au beurre blanc maison écrasé de p.d.t truffé, légumes au wok <i>Salmon fillet with homemade beurre blanc sauce, served with truffled mashed potatoes &amp; wok-fried vegetables</i>	<b>24.80</b>
<b>Tartare de saumon frais</b> - sauce soja aneth & condiments maison <i>Salmon tartare with soy dill sauce, served with homemade condiments</i>	<b>22.80</b>
<b>Pavé de thon 200/220g mi-cuit</b> - sauce soja persillée maison, riz safrané aux petits pois <i>200–220g seared tuna steak with homemade soy-parsley sauce, served with saffron rice &amp; peas</i>	<b>26.80</b>

## NOTRE SPÉCIALITÉ

### OUR SIGNATURE DISH

#### **Poulpe grillé & persillé 34.80**

*sur écrasé de pommes de terre truffé & légumes au wok*

**Grilled octopus** with parsley, served on truffled mashed potatoes & wok-fried vegetables

## NOS FROMAGES

### OUR CHEESES

<b>Saint Marcellin entier</b>	<b>8.80</b>
<b>Assortiment de fromages / Cheese assortment</b>	<b>16.80</b>



# LES MENUS DU GARDEN BISTRO

## MENUS OF GARDEN BISTRO

### MENU BISTRO

#### BISTRO MENU

---

**24.80**

( hors week-ends, veilles de fêtes & jours fériés - 1 menu par personne )  
( excluding weekends & hollidays - 1 menu per guest )

**Saucisson Lyonnais sauce moutarde**  
*Lyon's sausage with mustard sauce*

**Tartare de bœuf traditionnelles / à l'italienne**  
*Traditional beef tartare / Italian style*

**Tartare de saumon**  
*Salmon tartare*

**&**

**1/2 Saint Marcellin**  
*1/2 Saint Marcellin*

**Dessert du jour**  
*Dessert of the day*



## MENU GARDEN

### GARDEN MENU

---

**34.80**

( hors week-ends, veilles de fêtes & jours fériés - 1 menu par personne )  
( *excluding weekends & hollidays - 1 menu per guest* )

**Salade César**

*Caesar salad*

**Salade de chèvre chaud au miel d'accacia & noix**

*Warm goat salad with acciacia honey & walnuts*

**&**

**Burger du Bistro**

*Bistro's Burger*

**Pavé de saumon au beurre blanc**

*Salmon pave with white butter*

**Rigatone au légumes**

*Rigatone with fresh vegetables*

**&**

**Dessert au choix**

*Desert of your choice*

**1/2 Saint Marcellin**

*1/2 Saint Marcellin*



**MENU LYONNAIS**  
**LYONNAIS MENU**

---

**34.80**

( hors week-ends, veilles de fêtes & jours fériés - 1 menu par personne )  
( excluding weekends & hollidays - 1 menu per guest )

**Salade Lyonnaise**  
*Lyonnaise salad*

**Paté en croûte traditionnel**  
*Traditional paté croûte*

**&**

**Saucisson Lyonnais sauce moutarde**  
*Lyon's sausage with mustard sauce*

**Andouillette Beaujolaise sauce moutarde**  
*Andouillette from Beaujolais, mustard sauce*

**Tête de veau roulée à la ficelle**  
*Rolled veal head, string-cooked*

**&**

**Dessert au choix**  
*Desert of your choice*

**1/2 Saint Marcellin**  
*1/2 Saint Marcellin*



## MENU GARDEN BISTRO

### GARDEN BISTRO MENU

---

**39.80**

( hors week-ends, veilles de fêtes & jours fériés - 1 menu par personne )  
( excluding weekends & hollidays - 1 menu per guest )

**Focaccia & burrata al pesto**

*Focaccia & burrata al pesto*

**Salade de chèvre chaud au miel d'accacia & noix**

*Warm goat salad with acciacia honey & walnuts*

**Saumon fumé**

*Smoked salmon*

&

**Cassolette du chef, écrasé de pomme de terre truffé**

*Chef's cassolette, truffled mashed potatoes*

**Pavé de thon mi-cuit, sauce soja**

*Tuna pave with soy sauce*

**Travers de porc, sauce BBQ maison**

*Pork ribs with homemade BBQ sauce*

&

**Saint Macellin entier**

*Entire Saint Macellin*

**Dessert au choix**

*Dessert of your choice*



## NOS DÉLICIES SUCRÉS

### SWEET TREATS

---

**Mousse au chocolat tradition 8.50**

*Traditional chocolate mousse*

**Crème brûlée a la vanille 8.50**

*Vanilla crème brûlée*

**Tarte du moment 8.50**

*Pie of the moment*

**Moelleux aux châtaigne 8.50**

*Sweet chestnut*

**Banoffee 8.50**

**Café Gourmand 9.80**

*Gourmet coffee*

**Thé Gourmand 9.80**

*Gourmet tea*