

# BISTROT ORCIA

## *La carte*

### **FORMULE DU MIDI**

(chaque midi en semaine sauf jours fériés)

Entrée + plat + dessert 24.50 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21.00 €

Plat seul 15.50 €

### **ENVIE D'UN APÉRO ?**

Un verre de vin, une bière, un cocktail  
+ une planche apéro au choix

## *Planches apéritives*

2 pers - 3 pers

**Charcuterie et/ou Fromagère.....**16,00€ - 22,00€  
*Sélection de 3 charcuteries et/ou Fromages du moment et locaux*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

**BISTROT  
ORCIA**  
*Croix Rousse*

# BISTROT ORCIA

## Entrées

- Soupe Végé t'as pas rien** ..... 9,50€  
*Crèmeux de petit pois, menthe, yuzu et pousse de cresson*
- Bouquet du pêcheur** ..... 13,00€  
*Pétale de poisson blanc du moment, piment d'Espelette et pomme de région*
- Poulailler en poche** ..... 11,50€  
*Ravioles de volaille fermière, jus de champignon et foin vert (Jeunes pousses)*

## Plats

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement de légumes sélectionnés et préparés par le chef

- Brut de Gnocchis** ..... 17,00€  
*Gnocchis maison, jus de champignon et mesclun*
- Une poule à Shangai** ..... 22,50€  
*Volaille fermière cuite basse température miel/gingembre*
- Un agneau au bureau** ..... 22,50€  
*Agneau de 7h confit miel et thym*
- Apéro de St Jacques à Lyon** ..... 27,00€  
*St jacques avec crème d'anis des gones et herbes fraîches*

## Desserts

- ...Une tarte en moins** ..... 8,00€  
*Tarte citron écrasable, adaptable, éjectable et mangeable*
- Moelle de chocolat** ..... 8,00€  
*Moelleux chocolat Valrhona et chantilly maison*
- Barbe Rousse** ..... 8,00€  
*Dessert du moment à base de Rhubarbe*