

À PARTAGER

Mousse de foie d'oie	12 ⁰⁰
Pâté en croûte	16 ⁰⁰
<small>SPECIALITE LYONNAISE</small> Cervelle de Canut, fromage blanc, ciboulette et échalote	12 ⁰⁰
Planche de dégustation : charcuterie et fromages	18 ⁰⁰
Assiette de Charcuterie Lyonnaise	16 ⁰⁰
Assiette de quatre fromages d'Auvergne	16 ⁰⁰
Le Camembert rôti poire et miel	9 ⁰⁰
Le Saucisson des Alpes	11 ⁰⁰


ENTRÉES

Le Pâté de tête, salade de pomme de terre et oignons frits	14 ⁰⁰
Oeuf poché en Meurette, sauce au vin rouge	9 ⁰⁰
L'os à moelle, pain toasté, condiment de champignon blanc	11 ⁰⁰

SALADES

Salade César tradition aux aiguillettes de poulet	17 ⁰⁰
Salade Burrata tomates, jambon	18 ⁰⁰

RÔTISSERIE

Poulet jaune fermier (environ 1,5 kg) pour deux	21 ⁰⁰ /personne	
Demi-poulet fermier	23 ⁰⁰	
Carré de côte de cochon fermier (environ 500g)	19 ⁰⁰	
Gigot d'agneau de l'Aveyron (environ 600 g) pour deux personnes	21 ⁰⁰ /personne	
Accompagnement : Légumes à la rôti		

APRÈS-MIDI

De 15:00 à 19:00

SALÉ

Salade César tradition aux aiguillettes de poulet	17 ⁰⁰
Le Tartare de boeuf tradition, salade et frites fraîches	18 ⁰⁰
Le Fish and chips, sauce tartare	21 ⁰⁰
Le Cheese Burger, cheddar et lard	19 ⁰⁰

PLANCHES

Fromages d'Auvergne	16 ⁰⁰
Charcuterie Lyonnaise	16 ⁰⁰
Charcuterie et fromages	18 ⁰⁰

SUCRÉ

Crêpe au sucre / citron	3 ⁵⁰	Crêpe au Nutella	5 ⁰⁰
Crêpe au caramel beurre salé	5 ⁰⁰	Café ou thé gourmand	10 ⁰⁰

PINTES

Pinte Grim Blonde	6 ⁰⁰
Pinte Grim Blanche	6 ⁰⁰
Pinte La Bête Blonde	6 ⁰⁰
Pinte Pietra Blonde	6 ⁰⁰
Pinte Pietra ambrée	6 ⁰⁰

Tous les jours de 17:00 à 20:00

HAPPY HOUR

LE PETIT BISTROT

RICHELME | RESTAURANT | BAR À VIN

www.lepetitbistrot-richelme.fr | contact@lepetitbistrot-richelme.fr

@lepetitbistrotrichelme

PLATS

VIANDES

Rognon de Veau, persillade, sauce moutarde à l'ancienne	19 ⁰⁰
Le Tartare de boeuf tradition, salade et frites fraîches	18 ⁰⁰
Boudin noir rôti, purée maison	18 ⁰⁰
Entrecôte Simmental sauce béarnaise (env 300g)	29 ⁰⁰
Magret de canard sauce miel orange (env 380g)	26 ⁰⁰
Le Cheese Burger, cheddar et lard	19 ⁰⁰
L'andouillette AAAAA	21 ⁰⁰
<small>PLAT VÉGÉTARIEN</small> Ravioles de Royans, sauce truffe	24 ⁰⁰

POISSONS

Le loup «au four» (env 500g)	28 ⁰⁰
Le Fish and chips, sauce tartare	21 ⁰⁰
Quenelle de Brochet, sauce Homardine, épinards juste tombés	20 ⁰⁰
<small>PLAT VÉGÉTARIEN</small> Le Burger Végétarien	19 ⁰⁰
Assiette Richelme : Jambon, fromage, tomates, salade, pain	6 ⁰⁰

DESSERTS

Le Moelleux au chocolat Crème anglaise à la pistache, glace vanille	9 ⁰⁰
Le Baba au rhum, crème vanille	8 ⁰⁰
Fromage blanc à la fraise	9 ⁰⁰
<small>FAIT EN PROVENCE</small> Verrine de glace artisanale	8 ⁰⁰
Tiramisu classique	10 ⁰⁰
Thé ou café gourmand	10 ⁰⁰

BOISSONS

LES CAFÉS

Café Noailles • Guatemala Platanillo 100% Arabica • Rainforest Alliance Certified • BIO Equitable

Café, café allongé	2 ⁰⁰
Noisette	2 ²⁰
Café Crème	4 ²⁰
Cappuccino	4 ²⁰
Double Café	4 ⁰⁰
Chocolat chaud traditionnel	4 ⁵⁰
Chocolat viennois	5 ⁰⁰

LES THÉS

Connivence • Thé des Oasis • Darjeeling FOP Anapurna • Gunpowder • Ceylan OP
Grand Earl Grey • Verveine • Tilleul

4⁰⁰

LES SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl
Orangina 25cl
Limonade 25cl
Perrier 33cl
Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrumes 25cl
Thé glacé maison
Citronnade maison
Red Bull 25cl

4²⁰

5⁵⁰

LES SIROPS MONIN

Fraise • Grenadine • Menthe • Pêche • Orgeat • Citron • Violette • Framboise
Pac • Gambetta • Diabolo • Perrier Menthe

3⁰⁰

4⁵⁰

LES JUS DE FRUITS PAGO 25cl

Orange • ACE • Fraise • Pêche • Tomate • Pomme • Ananas

4²⁰

LES JUS DE FRUITS PRESSÉS

Orange • Chinois • Citron

5²⁰

LES EAUX

Aqua Panna 25cl
Aqua Panna 75cl
San Pellegrino 75cl

4⁰⁰

6⁵⁰

6⁵⁰

Prix net en euros, service et taxes compris

ALCOOLS

	25cl	50cl
BIÈRES		
Grimbergen Blonde	4 ⁵⁰	8 ⁰⁰
Grimbergen Blanche	4 ⁵⁰	8 ⁰⁰
Pietra Ambré	4 ⁵⁰	8 ⁰⁰
Pietra Blonde	4 ⁵⁰	8 ⁰⁰
La Bête Blonde	4 ⁵⁰	8 ⁰⁰
Desperados 33cl		5 ⁵⁰
1664 Sans Alcool 33cl		4 ⁵⁰
APÉRITIF		
Ricard, Pastis 51 4cl *		3 ⁵⁰
Martini Rouge, Blanc 6cl		6 ⁰⁰
Campari 6cl*		6 ⁰⁰
Porto Rouge 6cl*		6 ⁰⁰
Kir Mûre, Framboise, Cassis 12cl		6 ⁰⁰
Americano 8cl*		9 ⁰⁰
Kir Royal		15 ⁰⁰
Spritz		9 ⁰⁰
VODKA* 4cl		
Zubrowka Biala		9 ⁰⁰
Belvedere		12 ⁰⁰
WHISKY* 4cl		
Black Label		8 ⁰⁰
Jack Daniel's		9 ⁰⁰
Jameson		9 ⁰⁰
Glenfiddish 12ans		10 ⁰⁰
Lagavulin		12 ⁰⁰
RHUM* 4cl		
Dom Papa		10 ⁰⁰
Diplomatico		12 ⁰⁰
GIN* 4cl		
Bombay Sapphire		10 ⁰⁰
Hendrick's		12 ⁰⁰
TEQUILA* 4cl		
Olmecca		9 ⁰⁰
Patron Café		12 ⁰⁰
DIGESTIFS* 4cl		
Liqueur de Myrte • Baileys • Get 27 • Limoncello		6 ⁰⁰
Calvados • Armagnac Montesquiou • Poire Williams • Mirabelle • Amaretto		9 ⁰⁰
Cognac Hennessy		11 ⁰⁰

Prix net en euros.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

COCKTAILS

NOS COCKTAILS*	
Amaretto Sour <i>Amaretto, jus de citron vert, sucre de canne</i>	12 ⁰⁰
Bloody Mary <i>Vodka Zubrówka Biala, jus de tomate, rondelle de citron, sel de celeri</i>	10 ⁰⁰
Caïpirinha <i>Cachaça, citron vert, cassonade</i>	10 ⁰⁰
Cosmopolitan <i>Vodka Zubrówka Biala, cointreau, cranberry, citron vert, sucre de canne</i>	10 ⁰⁰
Daïquiri (classique, framboise, fraise, passion) <i>Rhum Charrette blanc, sucre de canne, jus de citron</i>	10 ⁰⁰
Espresso Martini <i>Vodka Zubrówka Biala, liqueur de café, sucre, café</i>	14 ⁰⁰
Gin Basil Smash <i>Gin Bombay Sapphire, jus de citron, sucre de canne, basilic</i>	12 ⁰⁰
Hugo <i>Prosecco, liqueur de sureau, Schweppes Tonic, citron vert, feuilles de menthe</i>	12 ⁰⁰
Long Island <i>Rhum blanc, gin, tequila, vodka, tequila, jus de citron, coca cola</i>	12 ⁰⁰
Margarita <i>Tequila, jus de citron vert, Cointreau</i>	11 ⁰⁰
Mojito <i>Rhum Charrette ambré, citron vert, menthe, cassonade, Perrier, angostura</i>	10 ⁰⁰
Mojito Royal <i>Rhum Charrette ambré, citron vert, menthe, cassonade, champagne, angostura</i>	14 ⁰⁰
Moscow Mule <i>Vodka Zubrówka Biala, citron vert, ginger beer</i>	10 ⁰⁰
Old Fashioned <i>Bourbon, cassonade, angostura</i>	12 ⁰⁰
Piña Colada <i>Rhum Charrette blanc et ambré, crème de coco, jus d'ananas</i>	10 ⁰⁰
Pornstar <i>Vodka, purée passion, citron, sirop de vanille, shot de Prosecco</i>	14 ⁰⁰

Les boissons alcoolisées de plus de 18 degrés ne sont servies qu'avec une assiette repas.
Les tarifs indiqués par un * comprennent une assiette repas et une boisson alcoolisée.
(assiette repas : jambon, fromage, tomates, salade, pain de campagne).

AU VERRE

	12 cl
LES VINS BLANCS	
Vin de la maison	4 ⁵⁰
IGP Côtes de Gascogne n° 4 « UBY »	6 ⁵⁰
IGP d'OC « Viognier » Les Jamelles	6 ⁵⁰
IGP Méditerranée <i>Domaine de l'Olibaou « Diamant blanc »</i>	7 ⁵⁰
Chablis Domaine Jean Collet	9 ⁰⁰
LES VINS ROSÉS	12 cl
Vin de la maison	4 ⁵⁰
Coteaux d'Aix en Provence <i>Domaine de la Cadeniere « LEONIE »</i>	5 ⁵⁰
IGP Méditerranée <i>Domaine de l'Olibaou « Diamant rosé »</i>	6 ⁵⁰
LES VINS ROUGES	12 cl
Vin de la maison	4 ⁵⁰
Côte du Rhône <i>« Belle Ruche » Domaine M Chapoutier</i>	5 ⁵⁰
Pinot noir « Les Jamelles »	6 ⁰⁰
Pic Saint Loup Heritage	7 ⁰⁰
IGP Méditerranée <i>Domaine de l'Olibaou « Cuvée Sandrine »</i>	7 ⁵⁰
NOS POTS LYONNAIS	46 cl
Rouge	15 ⁰⁰
Blanc	15 ⁰⁰
Rosé	15 ⁰⁰
LES BULLES	12 cl
Champagne Veuve Renard de Beaumont Brut	14 ⁰⁰

BLANCS

	50cl	75cl
LA PROVENCE		
IGP Méditerranée <i>Domaine de l'Olibaou Bio Diamant blanc</i>	21 ⁰⁰	32 ⁰⁰
Cassis Domaine Bodin		48 ⁰⁰
AOC Palette Henri Bonnaud		72 ⁰⁰
LE LANGUEDOC		
IGP d'Oc « Chardonnay » Les Jamelles		24 ⁰⁰
IGP d'Oc « Viognier » Les Jamelles		24 ⁰⁰
CÔTES DE GASCOGNE		
IGP Côtes de Gascogne N° 4 <i>« Moelleux » - UBY</i>		32 ⁰⁰
LA LOIRE		
Sancerre Domaine Gérard Fiou		56 ⁰⁰
LA BOURGOGNE		
AOP Bourgogne Domaine Rochebin		32 ⁰⁰
Chablis Domaine Jean Collet		46 ⁰⁰
Pouilly-Fuissé « Vieilles Vignes » <i>Domaine de la Soufrandise</i>		68 ⁰⁰
LA CORSE		
AOC Calvi Clos Columbus		48 ⁰⁰

ROSÉS

Coteaux d'Aix en Provence <i>Domaine de la Cadeniere « LEONIE »</i>		24 ⁰⁰
IGP Méditerranée <i>Domaine de l'Olibaou Bio Diamant rosé</i>	18 ⁰⁰	30 ⁰⁰
AOP Côtes de Provence Cru Classé <i>Château de Brégançon</i>		49 ⁰⁰

ROUGES

	50cl	75cl	150cl
LA PROVENCE			
IGP Méditerranée	21 ⁰⁰	32 ⁰⁰	
AOC Palette Bio Henri Bonnaud			72 ⁰⁰
LE LANGUEDOC			
IGP d'Oc « Pinot-Noir » Les Jamelles			26 ⁰⁰
Pic Saint-Loup Gérard Bertrand An 1189			46 ⁰⁰
BORDEAUX			
AOP Bordeaux <i>Domaine Baron de L'Herme</i>			35 ⁰⁰
LA BOURGOGNE			
AOP Bourgogne Domaine Rochebin			32 ⁰⁰
Givry Cave de Mazenay			52 ⁰⁰
LE BEAUJOLAIS			
Morgon « Côte du Py » <i>Cuvée Joseph Domaine Gaget</i>			48 ⁰⁰ 110 ⁰⁰
LA VALLÉE DU RHÔNE			
Côtes du Rhône « Belle Ruche » <i>Domaine M Chapoutier</i>			35 ⁰⁰
Crozes-Hermitage « Petite Ruche » <i>Domaine M Chapoutier</i>			55 ⁰⁰
Châteauneuf-du-Pâpe <i>Domaine Les Hauts de Barville</i>			98 ⁰⁰
LA CORSE			
AOC Calvi Clos Columbus			48 ⁰⁰

LES BULLES

Champagne <i>Veuve Renard de Beaumont Brut</i>	74 ⁰⁰
Champagne Taittinger Brut	90 ⁰⁰
Champagne Ruinard Blanc de Blancs	190 ⁰⁰