



# BISTROT LA FARANDOUILLE

ESPRIT "BOUCHON LYONNAIS"

FORMULE DU LUNDI AU DIMANCHE MIDI

FORMULE BISTROT + DESSERT 21,50 €

FORMULE BISTROT + ASSIETTE DE FROMAGES + DESSERT 29 €

ANDOUILLETTE ARTISANALE À LA FICELLE TRESSÉE MAIN  
(=250 Gr) ORIGINE BRETAGNE

CONFIT DE CANARD MAISON AUX OIGNONS CONFITS  
(=300Gr) ORIGINE VENDÉE

COCOTTE DE JONES DE PORC À LA LYONNAISE  
(Mijotage +/- 2 hr)

NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE POMMES DE TERRE RISSOLÉES MAISON ET LÉGUMES DE SAISON.



## DESSERT AU CHOIX

PANÀ COTTA AU CHOCOLAT BLANC  
& FRUITS DE SAISONS  
TARTE AUX POMMES FAÇON D'ANTAN  
LE YAOURT CRÉMEUX DE MAMAN  
OMELETTE NORVEGIENNE

## FROMAGES AFFINÉS

MAISON BEILLEVAIRE MAÎTRE  
FROMAGER  
COMTÉ 30 MOIS D'AFFINAGE  
TOMME AUX 7 FLEURS  
TOMME BRÛLÉE 100% BREBIS  
L'INCONTURNABLE DE NOTRE MAISON

EXEMPLES DE FROMAGES & DESSERTS À TITRE INDICATIF



# BISTROT LA FARANDOUILLE

ESPRIT "BOUCHON LYONNAIS"

FORMULE DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

PLAT + DESSERT 14 €

PLAT DU JOUR  
BROCHETTE DE BOEUF GRILLÉE  
JAMBON FUMÉ GRILLÉ

AUX OIGNONS CONFITS

Origine des viandes VBF & UE

NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE POMMES DE TERRE RISSOLÉES MAISON ET LÉGUMES DE SAISON.



DESSERT AU CHOIX

TARTE FINE AUX POMMES FAÇON D'ANTAN  
MOUSSE AU CHOCOLAT DE MON ENFANCE  
LE FAMEUX RIZ AU LAIT ET SON CAMEL AU BEURRE SALÉ  
FAR BRETON AUX PRUNEAUX  
LE YAOURT CRÉMEUX DE MAMAN

EXEMPLE DE PLATS ET DESSERTS À TITRE INDICATIF