



LA BELLE HISTOIRE
RESTAURANT

Restaurant où se réunissent
Amour du Produit et du



Merci à nos Producteurs:

Légumes Bio: Gilles DOUILLET à Saint Marcel Bel Accueil

Fromages de Chèvre: Chez Paulo à Gillonnay

Café: Torréfaction Moka Dauphinois à La Côte Saint André

Pain: L'Arche des Pains à Bizonnes

Miel: Albert et Steve GOYET à Culin

Huile de Noix: Ferme LAURENCIN à Saint Didier de Bizonnes

FORMULES DU MARCHÉ
UNIQUEMENT DU MARDI AU
VENDREDI MIDI

Plat 13,90€

Plat et Petit Gourmand et sa Boisson Chaude 19,90€

MENU A LA CARTE : 39,50€

Petite entrée + Plat chaud + Dessert

*Supplément de 5€ sur la Souris d'Agneau et l'Entrecôte

MENU RAVIOLES 26,00€

Ravioles aux choix + Assiette Gourmande et sa Boisson Chaude

NOS SALADES

PETITE 12,90€ : GRANDE 16,80€

- LYONNAISE

Salade, Lardons, Croûtons, Oeuf
Parfait

- CÉSAR

Salade, Oeuf dur, Poulet Pané,
Mozzarella, Parmesan, Ravioles Frits
et Véritable Sauce César

-MEXICAINE

Salade, Courgettes et Poivrons en Brunoise, Maïs,
Crème d'Avocat, Tataki de Thon aux Graines de Sésame

- BOWL

Riz Sushi, Salade de Lentilles Wasabi et
Gingembre Confit, Edamamé, Avocat, Radis,
Lamelles de Carottes aux Agrumes, Abricots
secs, Mâche, Ananas, Mélange de Graines

-Supplément Saumon ou Poulet

Pané:4,60€

Prix Nets et Services Inclus

NOS PLATS CHAUDS

NOS GRATINS DE RAVIOLES

SERVIE AVEC UNE SALADE VERTE

18,90€

-Morilles & Tranches de Magret Fumé

-Chèvre & Noix

-Saint Marcellin & tranches de Magrets Fumés

-Camembert & Lardons

-Roquefort

-La Classique 16,90€

NOS BURGERS

-LE FERMIER 17,90€

Buns maison, Fromage de Chèvre, Lard Fumé, Miel, poulet Pané ou Haché
Maison

-L'ITALIEN 20,90€

Buns Maison, Crème d'Avocat, Burrata, Jambon Cru, Tomates Confites, Poulet Pané ou Haché Maison

-LE CLASSIQUE 16,90€

Buns Maison, Cornichons Aigre-doux, Oignons confits, Cheddar Affiné, Mayonnaise, Ketchup, Poulet Pané ou Haché Maison

-LE SAUMON 20;90€

Buns maison, Tartare de Saumon Gravlax Maison, Purée de Tomates Confites et Crème d'Avocat

NOS POISSONS

- Soupe Façon Thaiï : 16,90€

Nouilles Chinoise, Légumes, Crevettes, Champignons noir et Bouillon Thaiï

-Poulpe en 3 Cuissons: 19,90€

Sur son Céleri Rave Rôti et sa Marinade

-Dos de Lieu Noir

en Croûte de Tomate : 18,90€

Façon Bouillabaisse et ses Petits Légumes

-Tartare de Saumon Gravlax: 19,90€

Servi avec Frites Maison et Salade verte

NOS VIANDES

-Ballotine de Volaille: 18,90€

Crème de Morilles

-Pluma de Porc en 3 Façons: 17,90€

Mariné Moutarde et Condiments

-Souris d'Agneau: 26,90€

Braisée à la bière

-Entrecôte 250 G 26,90€

Sauce Morille ou Roquefort

-Selon arrivage

NOS FROMAGES

FROMAGE BLANC: 5,50€

Nature, Coulis de fruits rouge, Crème ou
Miel Muesli

ASSIETTE DE FROMAGES SECS: 8,00€

Assortiment de Chèvre et Vache

NOS DESSERTS: 8,90€

- Galet Breton, Mousse de
Marron et Cerise Amarena
- Tarte Tatin et sa Glace
Caramel Beurre Salé
- Panna Cotta Coulis de Fruits
- Crème Brûlée
- Fondant Chocolat et sa Glace
Vanille
- Coupe de Fruits Frais et sa
Boule de Glace
- Assiette Gourmande et sa
Boisson Chaude

NOS GLACES: 9,00€

- Dame Blanche
- Mont Blanc
- Chocolat ou Café Liégeois
- Profiteroles, Glace Vanille ou
Chocolat
- Boule de Glace 3,00€
- Colonel 10,50€

NOS DESSERTS ET NOS GLACES SONT FAITS MAISON

BOISSONS CHAUDES

- Café ou Décaféiné 1,50€
- Double Espresso 2,90€
- Thé ou Tisane 3,20€
- Café Viennois 5,00€
- Supplément Lait 0,20€

Prix Nets et Services Inclus