



LA BELLE HISTOIRE

RESTAURANT

Restaurant où se réunissent
Amour du Produit et du Fait Maison

Merci à nos Producteurs :

Légumes Bio: Gilles DOUILLET à Saint Marcel Bel Accueil
Fromage 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 MIDI :

DU Mardi au Vendredi Midi UNIQUEMENT

Plat du Jour : 12,90€

Plat du Jour + Petit Gourmand: 18,50€

MENU A LA CARTE : 36,50€

Petite entrée + Plat Chaud + Dessert

*Supplément de 5€00 sur la Souris d'Agneau

\$Supplément de 3,00€ sur le Thon et la Bavette

NOS ENTREES :

Petit / Grand

Winter Bowl:

12,50€ / 16,50€

Riz Sushi, Houmous de Haricots Rouges, Edamame, Carottes Râpées aux Agrumes, Mâche, Emincé, Chou Rouges Râpés, Avocat, Abricots Secs, Kiwi, Noix de Cajou.

*Supplément Saumon ou Poulet Pané : 4,60€

Salade César Aux Ravioles:

12,50€ / 16,50€

Salade Verte, Oeuf Dur, Poulet Pané, Mozzarella, Parmesan, Ravioles Frits et Véritable Sauce César.

Salade Fermière:

12,50€ / 16,50€

Salade Verte, Noix, Trilogies de Chèvre (frais poivré, carré fondant et bûchette cendrée), Vinaigrette Miel et Huile de Noix.

Tartare de Saumon Gravlax:

Salade Verte et son Sorbet Citron.

12,50€ / 16,50€

Assiette d'Os à Moelle:

Salade Verte et ses Toasts Grillés.

1 piece: 13,90€
2 pieces : 22,90€

NOS RAVIOLES:

Servie avec une salade verte

-Classique

16,90€

-Morbier et Coppa

17,90€

-Morilles et Tranches de Magret Fumé

18,90€

-Saint-Marcellin et Tranches de Magret Fumé

18,90€

-Chèvre et Noix

17,90€

-Saumon et Cresson

17,90€

-Tomme de Savoie et Jambon Cru

18,90€

Prix Nets et Service Inclus



NOS POISSONS :

-Thon à la Plancha* 23,90€
sur son Lit de Betterave et Grenade

-Poulpe en 3 Cuissons 19,90€
servi avec Potimarron et sa Marinade

-Soufflé de Truite 16,90€
et sa Crème de Cresson

-Dos de Lieu Noir en Croûte de Tomates Confites 18,50€
Façon Bouillabaisse et ses Petits Légumes d'Hiver

NOS VIANDES

-Souris d'Agneau Braisé à la Bière* 26,80€

-Cabecero Façon Pluma de Porc 17,90€
Mariné au Yakitori à la Plancha

-Suprême de Volaille Rôti, 18,90€
Farci Marrons et Cèpes, Jus Corsé

-Bavette d'Aloyau, Sauce Echalote* 22,00€
Supplément Sauce Morilles 3,00

NOS BURGERS :

Le Classique: 16,90€
Buns Maison, Cornichons Aigre-Doux, Oignons Confits, Cheddar
Affiné, Mayonnaise, Ketchup, Poulet Pané ou Haché Maison

L'Italien: 20,90€
Buns Maison, Crème d'Avocat, Burrata, Jambon Cru, Purée de
Tomates Confites, Poulet Pané ou Haché Maison

Le Fermier: 17,90€
Buns Maison, Fromage de Chèvre, Lard Fumé, Miel,
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 FROMAGES :

-Fromage Blanc

5,00€

Nature, Coulis de Fruits Rouges, Crème ou Miel et Muesli

-Assiette de Fromages Secs

8,00€

Assortiment de Chèvre et Vache

NOS DESSERTS: 8,90€

Tous nos desserts sont faits maison.

-Café ou Thé Gourmand

-Tiramisu classique

-Tarte Tatin, Glace Caramel Beurre salé

-Crème Brûlée

-Fondant au Chocolat et sa Glace vanille

-Pavlova Glace Marrons Glacés et ses Cerises Amarena

-Coupe de Fruits Frais et sa Boule de Glace

NOS GLACES: 9,00€

Toutes nos glaces sont faites maison.

-Dame blanche

-Mont-Blanc

-Profiteroles, glace vanille

-Boule de Glace 3,00€

COUPES GLACEES ET SA LIQUEUR:

10,50€

BOISSONS CHAUDES:

-Café ou Décaféiné : 1,50€

-Double Espresso: 2,90€

-Thé ou Infusion: 3,20€

-Café Viennois: 4,00€

Prix Nets et Service Inclus

