

Pour vos soirées, « afterwork », vos apéritif, le bar à tapas

Le Bistrot du trio, Bar à Vin

Vous attend et vous propose ses tapas à partir de 3,50 €
Tartine au pain de campagne, Pan con tomate, corbeilles de trois tapas
Grand choix de Vin de Producteur au verre, en Bouteille et en Magnum

Avant votre repas ou à l'apéritif

<i>Corbeille de petite friture</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Corbeille du jour de trois tapas</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Assortiment de trois tapas selon arrivage, Sauce grêliche et aioli</i>	

Menu du Jour 17,50 €

Une entrée, un plat, fromage blanc ou dessert

Entrée du jour

- Chez Bibet -

Plat du jour ou Grillade du boucher

- Chez Bibet -

Faiselle à la crème ou Dessert du Jour

Formule avec deux plats 15,50 €

Une entrée et le plat du jour Ou Le plat du jour et un dessert

Menus servis seulement la semaine à midi sauf Samedi, dimanche et jours fériés

Nos Fournisseurs

Notre maraîcher :

Bail à Chasselay

Nos Poissonnier :

JMG Aqua pêcheur des Dombes

Grandguillaume à Neuville

Notre boucher :

Boucherie Beauwallet ,Amberieux Fransgourmet, Pomona Davifrais

Nos Boulangers :

La Boulangerie St Bernard

Eveil des S'Anse, Anse

Notre fromager, la ferme

J.M Lery Berger des Dombes

Epicerie, B.C.F et matériel : Metro

Sans oublier tous nos vignerons et producteurs de vins



Nos plats « fait maison » sont confectionnés sur place à partir de produits bruts

*Menu Bord de Saône à 33,90 € Fromage ou dessert
38,00 € Fromage et dessert*

Ferrine aux écrevisses et crabe et son coulis D'étrilles

Ou

Traditionnelle petite friture

Ou

*Tartare de Saumon cru à l'huile d'olive vierge
et son taboulé de quinoa à la coriandre*

Ou

Gougeonnette de Carpes sauce gribiche

Ou

L'entrée de votre choix à la carte

--- Chez Bibet --- Chez Bibet ---

L'arrivage de la pêche, suivant la marée

Ou

Magret de canard entier à la plancha, aux épices douces

Ou

Grenouilles fraîches façon mère Bibet (env 300 gr par personne)

Ou

Risotto de coquilles saint Jacques

Ou

Friture Royale, sauce gribiche

(Petite friture de Joëls, gambas, encornet calamar, selon arrivage)

ou

Suggestion du Boucher sélectionné par le chef

--- Chez Bibet --- Chez Bibet ---

Fromage blanc fermier (150gr) au lait cru, crème épaisse

Ou

Assortiment de fromages fermiers

--- Chez Bibet --- Chez Bibet ---

Notre sélection de desserts gourmands à la carte



Nos plats « fait maison » sont confectionnés sur place à partir de produits bruts

Histoire de grenouilles

« Il était une fois, des restaurants qui cuisinaient de la grenouille fraîche ».

Nous informons notre aimable clientèle que ce produit frais est devenu un met de premier choix.

Nous avons décidé de continuer dans cette voie, en partenariat avec nos pêcheurs et fournisseurs, à travailler la grenouille fraîche dans le but de vous satisfaire au mieux, et cela malgré les fluctuations du cours actuel qui dépasse le prix du filet de bœuf ou du homard.

Menu Terrasse 28,80 €

Poivrons grillés à l'ail et sa tapenade d'olives noires

Ou

Crème Brûlée au fromage de chèvre et piment d'Espelette

Ou

Salade de Saison, copeaux de parmesan

Ou

Ferrine de Canard aux olives, chutney de figues

--- Chez Bibet --- Chez Bibet ---

Joue de veau confite au thym et romarin

Ou

Tataki de saumon mi cru, sauce thaï et son riz

Ou

Tartare de Bœuf façon Thaï confectionné par le chef, pommes frites

(200 gr)

Ou

Tartare de saumon, pommes frites

--- Chez Bibet --- Chez Bibet ---

Fromage blanc fermier (150 gr) au lait cru, crème épaisse

Ou

Notre sélection de desserts gourmands à la carte

L'assiette Gourmande ou coupe glacée avec alcool supplément 2,00€

La formule de saison 24,90 €

Ferrine de Canard aux olives, chutney de figues

Ou

Crème Brûlée au fromage de chèvre et piment d'Espelette

--- Chez Bibet --- Chez Bibet ---

Traditionnelle Petite Friture

--- Chez Bibet --- Chez Bibet ---

Fromage blanc fermier (150gr) au lait cru, crème épaisse

Ou

Notre sélection de desserts gourmands à la carte

Aucun changement n'est possible dans cette formule

Le P'tit Bibe 't

Menu spécial enfants 10,80€

Steack haché Pommes Frites

ou

Aiguillette de volaille

pannée en Nuggets

Glace

Jus d'orange ou limonade

L' Amateur

Menu spécial enfants 13,80 €

Poisson ou viande du moment

Glace

Jus d'orange ou limonade



Nos plats « fait maison » sont confectionnés sur place à partir de produits bruts

Le Menu Gastronomique 55,00€

Une entrée, un poisson, une viande avec fromage et dessert

Sélectionnez une de nos entrées aux choix

Choisissez votre plat de poisson et la viande de votre choix

Plateau de fromages ou fromage blanc à la crème

Desserts maison ou coupe glacée composée

La Carte

<i>Terrine de canard aux olives, chutney de figues</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Tartare de Saumon cru à l'huile d'olive vierge, taboulé de quinoa et coriandre</i>	<i>11,80 €</i>
<i>Terrine aux écrevisses et crabe, coulis D'étrilles</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Poivrons grillés à l'ail et sa tapenade d'olives noires</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Traditionnelle Petite Friture (200 gr)</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Crème Brûlée au fromage de chèvre et piment d'Espelette</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Salade de Saison, copeaux de parmesan</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Gougeonnette de Carpes sauce gribiche</i>	<i>12,00 €</i>

--- Chez Bibet --- Chez Bibet ---

<i>Traditionnelle Petite Friture (300 gr)</i>	<i>13,80 €</i>
<i>Grenouilles fraîches façon Mère Bibet</i>	<i>26,00 €</i>
<i>L'arrivage de la pêche, la suggestion du chef (voir ardoise)</i>	
<i>Tataki de Saumon mi-cru, sauce thaï</i>	<i>19,80 €</i>
<i>Friture Royale, sauce gribiche</i>	<i>19,00 €</i>
<i>(Petite friture de Joëls, poulpe, gambas, encornet calamar, selon arrivage)</i>	
<i>Risotto de coquilles saint Jacques</i>	<i>23,60 €</i>
<i>Tartare de Saumon, pommes frites</i>	<i>19,80 €</i>

--- Chez Bibet --- Chez Bibet ---

<i>Tartare de bœuf façon thaï confectionné par le chef (200 g)</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Onglet de Bœuf et sa fondue d'échalotes</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Magret de canard entier à la plancha, aux épices douces</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Os à moelle rôti et onglet de bœuf au gros sel</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Filet de Bœuf à la crème de cèpes</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Filet de Bœuf en Tataki sauce Thaï</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Suggestion du Boucher sélectionné par le chef (voir ardoise)</i>	

 *Nos plats « fait maison » sont confectionnés sur place à partir de produits bruts*

Demandez la sélection des desserts gourmands à la carte