

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 4,50 €  
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 gribiche et aioli</i>	

### *Menu du Jour 17,50 €*

*Une entrée, un plat, fromage ou dessert*

*Entrée du jour ou Soupe du moment ou Corbeille de friture*

*- Chez Bibet -*

*Le plat du jour ou la suggestion de poisson ou la grillade du boucher*

*- Chez Bibet -*

*Faisselle à la crème ou Dessert du Jour ou la Trilogie de desserts*

### *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 maraicher :*

*Bail à Chasselay*

*Nos Poissonnier :*

*J.M.G Aqua pêcheur des Dombes*

*Grandguillaume à Neuville*

*Notre boucher :*

*Boucherie Beauwallet ,Amberieux*

*Nos Boulangers :*

*La Boulangerie St Bernard*

*Eveil des S'Anse, Anse*

*Notre fromager, la ferme*

*J.M Lery Berger des Dombes*

*Epicerie, B.O.F et matériel: Metro*

*Transgourmet, Pomona Davifrais*

*Sans oublier tous nos vignerons et producteurs de vins*



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

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

*Pressé de poule confite aux cèpes*

*Ou*

*Soufflé de coquilles saint jacques, beurre de corail*

*Ou*

*Carpaccio de saumon mariné par nos soins à l'huile de noisettes*

*Ou*

*L'entrée de votre choix dans notre carte*

*(Supplément 4,00 € pour le foie gras)*

*--- Chez Bibet --- Chez Bibet ---*

*Suggestion du boucher selon le marché*

*ou*

*Grenouilles fraîches façon mère Bibet ( env 300 gr )*

*Ou*

*L'arrivage de la pêche selon l'humeur du chef*

*Ou*

*Le gibier de saison et sa garniture*

*Ou*

*Poêlé de Coquilles saint Jacques au jus de crustacés et son risotto*

*--- 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*

*Pour tout supplément de garniture (gratin ou légumes) 5 €*

### *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 Terroir 28,80 €*

*Velouté de lentilles du Puy au parfum de Truffes*  
*Ou*

*Oufs croustillants frits, oignons confits façon meurette*  
*Ou*

*Ferrine de gibier de saison, compoté de fruits secs*  
*Ou*

*Traditionnelle petite Friture*

*--- Chez Bibet --- Chez Bibet ---*

*Cote de cochon de l'Aveyron (300 gr), cuisson basse température, crème de cèpes*  
*Ou*

*Joue de veau confite et sa purée, poêlé de champignons*  
*Ou*

*Le Poisson du Jour suivant le marché*

*--- Chez Bibet --- Chez Bibet ---*

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

*Notre sélection de desserts gourmands à la carte*  
*Coupe glacée avec alcool supplément 2,00 €*

## *La formule de saison 25,90 €*

*Crème Brûlée au fromage de chèvre et piment d'Espelette*  
*Ou*

*Ferrine de gibier de saison, compoté de fruits secs*

*--- Chez Bibet --- Chez Bibet ---*

*Traditionnelle Petite Friture*

*ou*

*Onglet de Bœuf poêlé et gratin dauphinois*

*ou*

*Avec son Os à moelle supplément 5 €*

*--- 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 58,00€

*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*

— Chez Bibet — Chez Bibet —

— Chez Bibet — Chez Bibet —

— Chez Bibet — Chez Bibet —

### La Carte

#### Nos Entrées

<i>Terrine de gibier de saison, compoté de fruits secs</i>	12,50 €
<i>Soufflé de coquilles Saint Jacques, beurre de corail</i>	12,50 €
<i>Œufs croustillants frittés, oignons confits façon meurette</i>	10,80 €
<i>Traditionnelle petite Friture et aïoli (friture d'eau douce Joels)</i>	10,80 €
<i>Crème Brûlée au fromage de chèvre et piment d'Espelette</i>	11,00 €
<i>Foie gras de canard, chutney de figues pain grillé</i>	18,00 €
<i>Terrine aux écrevisses et crabe, coulis D'étrilles</i>	12,00 €
<i>Carpaccio de saumon mariné par nos soins à l'huile de noisette</i>	12,50 €
<i>Velouté de lentilles du Puy au parfum de Truffes</i>	11,00 €
<i>Pressée de poules confite aux cèpes</i>	14,00 €

— Chez Bibet — Chez Bibet —

#### Nos poissons

<i>Traditionnelle Petite Friture et aïoli ( friture d'eau douce Joels )</i>	14,80 €
<i>Grenouilles fraîches façon Mère Bibet ( env300 gr )</i>	26,00 €
<i>Grenouilles à la crème comme en Dombes ( env250 gr )</i>	27,00 €
<i>Poêlé de coquilles Saint Jacques au jus de crustacés et son risotto</i>	25,00 €
<i>Friture Royale, sauce gribiche et aïoli</i>	19,00 €
<i>Petite friture de Joëls, poulpe, gambas, encornet calamar et poisson selon arrivage</i>	
<i>Le poisson du jour suivant le marché</i>	voir l'ardoise
<i>L'arrivage de la pêche selon l'humeur du chef</i>	voir l'ardoise

— Chez Bibet — Chez Bibet —

#### Nos viandes

<i>Onglet de Bœuf poêlé et son gratin dauphinois</i>	18,00 €
<i>Joue de veau confite et sa purée, poêlé de champignons</i>	18,50 €
<i>Cote de cochon de l'Aveyron ( 300gr ) cuisson basse température, crème de cèpes</i>	19,80 €
<i>Os à moelle rôti au sel de Guérande et onglet bœuf poêlé</i>	22,50 €
<i>Tournedos de bœuf aux Morilles et sa garniture</i>	26,00 €
<i>Filet de bœuf poêlé et son gratin dauphinois</i>	22,00 €
<i>Le gibier de saison et sa garniture</i>	voir l'ardoise
<i>Suggestion du boucher selon le marché</i>	voir l'ardoise



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

***Demandez la sélection des desserts gourmands à la carte***