

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 €
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>4,80 €</i>
<i>Tapas de grenouilles en friture et sa sauce aux herbes</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Gougeonette de carpes et son beurre d'herbes</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Corbeille du jour de trois tapas</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Assortiment de trois tapas selon arrivage, Sauce grilliche et aioli</i>	

Menu du Jour 18,50 €

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 16,50 €

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 Poissonniers :

JMG 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 de notre région

Epicerie, B.O.F et matériel : Metro

Transgourmet, Pomona Davifrais

Sans oublier tous nos vigneron et producteurs de vins

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

*Menu Bord de Saône à 35,00 € Fromage ou dessert
39,00 € Fromage et dessert*

Ferrine de Saint Jacques et sa crème de truffes
Ou

Traditionnelle petite friture, sauce aïoli
Ou

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

Millefeuille d'aubergines à la ricotta
Ou

L'entrée de votre choix à la carte

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

L'arrivage de la pêche, suivant la marée
Ou

Filet de bœuf aux Morilles Ou façon Tataki
Ou

*Grenouilles fraîches façon mère Bibet (env 300 gr par personne)
et ses pommes grenailles*
Ou

Risotto de coquilles saint Jacques
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 28,90 €

Crumble de Poivrons grillés à l'ail et sa tapenade
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 figes

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

Joue de veau moelleuse au romarin cuisson basse température
Ou
Traditionnelle Petite Friture et son aioli, pommes grenailles
Ou
Tartare de Bœuf façon Thaï confectionné par le chef et sa garniture (200 gr)
Ou
Tartare de saumon cru à l'aneth et sa garniture

--- 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 €

Le P'tit Bibe 't

Menu spécial enfants 10,80€

Steak haché
Pommes Frites
ou
Aiguillettes de volaille
pannées en Nuggets

Glace
Jus d'orange ou limonade

L' Amateur

Menu spécial enfants 13,80 €

Poisson du moment,
pommes frites
ou
Viande du moment,
pommes frites

Glace
Jus d'orange ou limonade

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

Les tapas :

<i>Corbeille de petite friture</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Tapas de grenouilles en friture et sa sauce aux herbes</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Gougeonnette de carpes et son beurre d'herbes</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Corbeille du jour de trois tapas</i>	<i>14,50 €</i>

Assortiment de trois tapas selon arrivage, Sauce grilliche et aioli

— Chez Bibet — Chez Bibet —

Les entrées :

<i>Ferrine de canard aux olives, chutney de figues</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Tartare de Saumon cru à l'huile d'olive vierge, taboulé de quinoa et coriandre</i>	<i>11,80 €</i>
<i>Ferrine de Saint Jacques et sa crème de truffes</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Crumble de Poivrons grillés à l'ail et sa tapenade</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Traditionnelle Petite Friture (200 gr), aioli</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Crème Brûlée au fromage de chèvre et piment d'Espelette</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Salade de Saison, copeaux de parmesan</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Millefeuille d'aubergines à la ricotta</i>	<i>11,50 €</i>

— Chez Bibet — Chez Bibet —

Les poissons :

<i>Traditionnelle Petite Friture (300 gr), aioli et pommes grenailles</i>	<i>14,80 €</i>
<i>Grenouilles fraîches façon Mère Bibet et ses pommes grenailles</i>	<i>28,00 €</i>
<i>L'arrivage de la pêche, la suggestion du chef (voir ardoise)</i>	
<i>Gougeonnette de Carpes, pommes grenailles, beurre d'herbes</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Risotto de coquilles saint Jacques</i>	<i>23,60 €</i>
<i>Tartare de Saumon cru à l'aneth et sa garniture</i>	<i>19,80 €</i>

— Chez Bibet — Chez Bibet —

Les viandes :

<i>Tartare de bœuf façon thaï confectionné par le chef (200 g)</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Tournedos de bœuf aux morilles</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Filet de Bœuf en Tataki sauce Thaï</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Joue de veau confite au thym et romarin</i>	<i>18,50 €</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