



**BISTROT  
DE LA  
GARE**

**ÉVÉNEMENTS**



# PRÉSENTATION

Bienvenue au Bistrot de la Gare !

Installé face à la gare de Lyon, ce lieu emblématique séduit aussi bien les habitués du quartier que les voyageurs de passage.

Dans un décor de brasserie parisienne avec ses banquettes de velours rouge, on savoure une cuisine généreuse et réconfortante. À la carte, des spécialités traditionnelles qui font la réputation de la maison : le bœuf bourguignon en cocotte, la blanquette de veau à l'ancienne ou encore la choucroute alsacienne,

Convivial et chaleureux, le Bistrot de la Gare est l'adresse idéale pour partager un repas entre amis ou en famille, et profiter d'un véritable moment de détente à toute heure de la journée.





# CAPACITÉ D'ACCUEIL

NOMBRE DE REPAS ASSIS

**MEZZANINE**

**25**

**1<sup>ER</sup> ÉTAGE**

**120**

# LA CUISINE

Les amateurs de cuisine traditionnelle française trouveront leur bonheur au Bistrot de la Gare. Vous y savourerez des plats authentiques, généreux et fidèles aux saveurs de notre terroir, élaborés à partir de produits frais et de qualité.

Le Chef décline ses recettes au gré des saisons et des événements.





## MENU BISTROT

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi hors jours fériés

### ENTRÉE + PLAT + DESSERT

35,45€ HT / 39,00€ TTC

Boissons non comprises

#### ENTRÉE

Chèvre chaud rôti au miel, salade mesclun  
ou  
Terrine de campagne, pickles d'oignons rouges  
ou  
Salade de haricots verts frais, crème de moutarde

#### PLAT

Filet de volaille française doré au jus, grenailles persillées  
ou  
Saucisse de l'Aveyron au jus corsé, purée  
ou  
« Poisson du jour », beurre blanc, poêlée de légumes

#### DESSERT

Salade de fruits frais  
ou  
Mousse au chocolat  
ou  
Fromage blanc 0%, coulis de fruits rouges

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



## MENU EXPRESS

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi hors jours fériés

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT**  
26,36€ HT / **29,00€ TTC**

Boissons non comprises

### ENTRÉE

Chèvre chaud rôti au miel, salade mesclun  
ou  
Terrine de campagne, pickles d'oignons rouges  
ou  
Salade de haricots verts frais, crème de moutarde

### PLAT

Filet de volaille française doré au jus, grenailles persillées  
ou  
Saucisse de l'Aveyron au jus corsé, purée  
ou  
« Poisson du jour », beurre blanc, poêlée de légumes

### DESSERT

Salade de fruits frais  
ou  
Mousse au chocolat  
ou  
Fromage blanc 0%, coulis de fruits rouges

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



## FORMULE PETIT DÉJEUNER

**Viennoiseries – Boissons fraîches – Boissons chaudes**  
9,09€ HT / **10,00€ TTC**

### **VIENNOISERIES**

Croissant ou pain au chocolat

### **BOISSONS FRAICHES**

Orange pressée « minute »

### **BOISSONS CHAUDES**

Café expresso  
ou Thé / Infusion  
ou Chocolat chaud à l'ancienne

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération »

## FORFAIT BOISSONS

**12,00€ par personne**

1 bouteille de vin pour 3 personnes  
Rouge Bordeaux Réserve AOP  
Blanc Sauvignon IGP Pays d'Oc

Café ou Thé

**18,00€ par personne**

1 Kir pétillant (cassis, mûre, pêche ou framboise)

1 bouteille de vin pour 3 personnes  
Rouge Bordeaux Réserve AOP  
Blanc Sauvignon IGP Pays d'Oc

Eau minérale:  
Vittel ou San Pellegrino (50cl pour 2 personnes)

Café ou Thé

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



## SUPPLEMENTS

Coupe de Champagne Brut « Nicolas Feuillatte » (12cl)	15,00€
Cocktail au choix	14,00€
Verre de Sauvignon IGP (15cl)	7,00€
Bière artisanale « La Parisienne » (33cl)	8,00€
Planche de Charcuterie ou fromages de nos régions	22,00€
Café	3,50€

## NOS CONDITIONS

- Tarifs applicables avec un minimum de 20 personnes.
- La réservation de l'établissement se fait par écrit, à signature du devis portant la mention « Bon pour accord » par le client.
- Acompte de 50% du montant TTC à la signature et le solde sur place à réception de facture.
- Un choix unique pour l'ensemble des convives est requis: même entrée, même plat et même dessert.
- Nos menus s'adaptent aux différents régimes alimentaires et allergies.
- La composition des menus est donnée à titre indicatif et peut changer à tout moment sans préavis.
- Toute demande supplémentaire sera facturée le jour de l'événement.
- Les consommations extérieures ne sont pas autorisées.
- Nos prix de vente sont TTC, service compris.

## VOTRE CONTACT

Philippe LALOT

01 43 43 88 30

[contact@bistrotdelagare1.com](mailto:contact@bistrotdelagare1.com)

## INFORMATIONS PRATIQUES

1 rue de Lyon - 75012 Paris

Métro et RER : Gare de Lyon



Ouvert tous les jours de 7h30 à 00h00



Bistrot de la Gare

LPGA SAS - Adresse Etablissement: 1 rue de Lyon 75012 PARIS France

Siret/Siren 982 396 764 000 28 APE : 5610A

TVA : FR19 982 396 764

