

BISTROT DE LA GARE

• GARE DE LYON •



1 rue de Lyon - Paris XII

APÉRITIFS

Coupe de Champagne Brut	
Nicolas Feuillatte 12cl	15 ^{00€}
Coupe de Prosecco 12cl	7 ^{00€}
Kir royal 12cl	15 ^{50€}
(Cassis - Mûre - Pêche - Framboise)	
Kir Sauvignon 15cl	6 ^{50€}
Kir au Chardonnay 15cl	7 ^{50€}
Pastis 51, Ricard 3cl	5 ^{50€}
Porto Rouge 8cl	6 ^{00€}
Muscat de Rivesaltes 8cl	6 ^{00€}
Suze 5cl	7 ^{00€}

Campari 5cl	6 ^{00€}
Martini Rosso, Bianco, Dry 5cl	5 ^{50€}
Américano préparé maison 12cl	9 ^{00€}

PISCINES 20cl

Minuty Prestige AOP	
Rosé de Provence	15 ^{00€}
Studio Miraval IGP	
Rosé Méditerranée	11 ^{50€}
Champagne Brut Nicolas Feuillatte	18 ^{00€}

HOUSE SPIRITS

BOURBONS / WHISKIES		4cl	8cl
Johnnie Walker Red Label			
(Scotch - Écosse)	9 ^{00€}		17 ^{00€}
J&B - Jameson (Irish)			
Four Roses (Bourbon)	8 ^{00€}		15 ^{00€}
Jack Daniel's			
(Whiskey - USA)	10 ^{00€}		19 ^{00€}
Jack Daniel's Single Barrel			
(USA)	12 ^{00€}		23 ^{00€}
Moon Harbour Premium			
(Whisky - France)	12 ^{00€}		23 ^{00€}
Nikka From the Barrel			
(Japan)	12 ^{00€}		23 ^{00€}
Monkey Shoulder (Écosse)	13 ^{00€}		25 ^{00€}
Laphroaig 10 ans			
(Islay - Écosse)	15 ^{00€}		29 ^{00€}
Lagavulin 16 ans			
(Islay - Écosse)	16 ^{00€}		31 ^{00€}

TEQUILA & MEZCAL		4cl	8cl
100% Agave			
Mezcal Union (Mexique)	12 ^{00€}		23 ^{00€}
Tequila Vecindad (Mexique)	9 ^{00€}		17 ^{00€}
Patron Silver (Mexique)	16 ^{00€}		31 ^{00€}

GINS		4cl	8cl
Beefeater (Angleterre)	8 ^{00€}		15 ^{00€}
G'Vine Floraison (France)	10 ^{00€}		19 ^{00€}
Bombay Sapphire			
(Angleterre)	10 ^{00€}		19 ^{00€}
Hendrick's (Écosse)	12 ^{00€}		23 ^{00€}
Tanqueray (Angleterre)	13 ^{00€}		25 ^{00€}

VODKAS		4cl	8cl
Smirnoff Red (Russie)	8 ^{00€}		15 ^{00€}
Zubrowka Biala (Pologne)	9 ^{00€}		17 ^{00€}
Stolichnaya (Russie)	9 ^{00€}		17 ^{00€}
Belvédère			
Grey Goose (Pologne / France)	12 ^{00€}		23 ^{00€}

RHUMS		4cl	8cl
Havana 3 ans (Cuba)	8 ^{00€}		15 ^{00€}
Havana 7 ans (Cuba)	10 ^{00€}		19 ^{00€}
Cachaça Thoquino (Brésil)	8 ^{00€}		15 ^{00€}
Don Papa (Philippines)	12 ^{00€}		23 ^{00€}
Diplomatico (Vénézuéla)	13 ^{00€}		25 ^{00€}
Zacapa 23 ans (Guatemala)	18 ^{00€}		35 ^{00€}

ALCOOLS LIQUEURS

		4cl	8cl
Cognac Bourgoin Verseau	9 ^{50€}		18 ^{00€}
Cognac Hennessy XO	20 ^{00€}		39 ^{00€}
Bas Armagnac			
Château de Laubade			
signature	10 ^{00€}		19 ^{00€}
Calvados Vieux,			
Vieille Prune	9 ^{50€}		18 ^{00€}
Alcools blancs			
(Poire - Mirabelle)	8 ^{50€}		16 ^{00€}

		4cl	8cl
Marc de Gewurztraminer	8 ^{50€}		16 ^{00€}
Chartreuse Verte	9 ^{00€}		17 ^{00€}
Genepi	8 ^{00€}		15 ^{00€}
Get 27, Get 31, Manzana verde	8 ^{00€}		15 ^{00€}
Grand-Marnier, Cointreau	8 ^{00€}		15 ^{00€}
Amaretto Disaronno,			
Limocello, Baileys	8 ^{00€}		15 ^{00€}

COCKTAILS

LONG DRINK • 14^{00€}

Mojito

Rhum havana 3 ans, citron vert, angostura, menthe fraîche, soda
Rum havana 3 years, lime, angostura, fresh mint, soda

Mojito Love

Rhum havana 3 ans, citron vert, angostura, menthe fraîche, soda, purée de fruits rouges
Rum havana 3 years, lime, angostura, fresh mint, soda, red fruits purée

Cuba Libre

Bacardi, Coca-Cola, citron vert *Bacardi, Coca-Cola, lime*

Tequila Sunrise

Tequila, jus d'orange, grenadine *Tequila, orange juice, grenadine syrup*

SHORT DRINK • 14^{00€}

Caipirinha

Cachaça, citron vert, sucre de canne *Cachaça, lime, cane sugar*

Cosmopolitan

Vodka, cointreau, cranberry, jus de citron, sucre de canne
Vodka, cointreau, cranberry, lemon juice, cane sugar

Espresso Martini

Vodka, kahlua, espresso *Vodka, kahlua, espresso*

Negroni

Campari, vermouth rouge, gin *Campari, red vermouth, gin*

NO RISQUE

Virgin Mojito Love • 10^{00€}

Citron vert, menthe fraîche, soda, purée de fruits rouges
Lime, fresh mint, soda, red fruits purée

Sunset • 10^{00€}

Jus d'ananas, orange, et cranberries, sirop de pêche
Pineapple, orange and cranberry juice, peach syrup

SPRITZ

St-Germain Spritz • 14^{00€}

Saint-Germain, prosecco, soda

Aperol Spritz • 13^{00€}

Aperol, prosecco, soda

Limoncello Spritz • 13^{00€}

Limoncello, prosecco, schweppes, soda



BIÈRES

PRESSION

	25cl	50cl	100cl
House of beer (4,1% vol.)	5 ^{50€}	10 ^{00€}	19 ^{00€}
Grimbergen blonde (6,7% vol.)	6 ^{00€}	11 ^{00€}	21 ^{00€}
Grimbergen blanche (6% vol.)	6 ^{00€}	11 ^{00€}	21 ^{00€}
Brooklyn Defender IPA (5,5% vol.)	6 ^{00€}	11 ^{00€}	21 ^{00€}
Picon bière	6 ^{00€}	11 ^{00€}	21 ^{00€}
Monaco	5 ^{50€}	10 ^{00€}	19 ^{00€}
Panaché	5 ^{50€}	10 ^{00€}	19 ^{00€}

BOUTEILLE

Bière artisanale

La Parisienne (5,5% vol.) 33cl 8^{00€}

Desperados (4,5% vol.) 33cl 8^{00€}

Corona (5,9% vol.) 33cl 8^{00€}

BIÈRE SANS ALCOOL & CIDRE

Kro sans alcool (0,4% vol.) 25cl 7^{00€}

Cidre brut (Appie) 27,5cl 7^{50€}

SEUL OU À PARTAGER

Soupe à l'oignon « maison » gratinée à la Parisienne	12 ^{00€}
<i>Parisian-style onion soup au gratin</i>	
Avocado toast, grenade et féta <i>pomegranate and feta</i>	15 ^{00€}
Supplément : œuf bio au plat +2€ - saumon fumé +5€ - Bacon +3€	
<i>Extra charge : organic fried egg +2€ - smoked Salmon +5€ - Bacon +3€</i>	
Beignets de Calamars, sauce tartare	12 ^{00€}
<i>fried squid, tartar sauce</i>	
Gros escargots « ail et persil* »	les 6 : 12 ^{00€} les 12 : 24 ^{00€}
<i>Large garlic and parsley snails</i>	
Belles tranches de saumon fumé, crème épaisse	19 ^{50€}
<i>Smoked salmon with fresh cream</i>	
Foie gras de canard suffisant pour deux, chutney et pain grillé	24 ^{00€}
<i>Duck foie gras enough for two, chutney, and toast</i>	
En accompagnement : Verre de Muscat de Rivesaltes 8cl	6 ^{00€}
<i>As an accompaniment: a glass of Muscat de Rivesaltes 8cl</i>	

LES PLANCHES

Planche de charcuterie <i>Charcuterie board</i>	20 ^{00€}
Jambon de pays, jambon au torchon, rosette, terrine de campagne, beurre AOP, cornichons	
<i>Country ham, cooked ham, rosette, country terrine, butter, gherkins</i>	
Planche de fromage <i>Cheese board</i>	20 ^{00€}
Camembert, Comté 12 mois, Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire, Chèvre	
<i>Camembert, Comté 12 months, Blue cheese, Saint-Nectaire, Goat cheese</i>	
Planche mixte <i>Mixed board</i>	24 ^{00€}

GRANDES SALADES

César poulet ou saumon	20 ^{00€} / 22 ^{00€}
Romaine, filet de poulet ou saumon fumé, tomates cerises, œuf dur, croûtons, Grana Padano, sauce césar	
<i>Romaine salad, chicken breast or smoked salmon, cherry tomatoes, hard-boiled egg, bread croutons, Grana Padano, Caesar sauce</i>	
Thaï aux gambas	23 ^{00€}
Gambas snackées, noodles, légumes croquants, fève de soja, gingembre, citron vert, coriandre fraîche	
<i>Snacked prawns, noodles, crunchy vegetables, soybeans, ginger, lime, fresh coriander</i>	
Bergère	20 ^{00€}
Toast au chèvre chaud, miel, sésame, mesclun, jambon de pays	
<i>Toast with warm goat's cheese, honey, sesame, mixed salad leaves, country ham</i>	
Végétarienne	19 ^{00€}
Quinoa aux herbes, mesclun, véritable burrata 125g, avocat, fève de soja, pois chiche, tomates cerises	
<i>Quinoa with herbs, mesclun, true burrata 125g, avocado, soybeans, chickpea, cherry tomatoes</i>	

ŒUFS BIO / CROQUES

Omelette au Comté, mesclun	15 ^{00€}
<i>Omelette with Comté cheese, mixed salad leaves</i>	
Omelette mixte (jambon et Comté), mesclun	16 ^{00€}
<i>Omelette mixte (ham and Comté cheese), mixed salad leaves</i>	
Omelette au saumon, mesclun	17 ^{00€}
<i>Omelette with salmon, mixed salad leaves</i>	
Croque-Monsieur, mesclun	16 ^{00€}
<i>Toasted ham sandwich with cheese, mixed salad leaves</i>	
Croque-Madame, mesclun	17 ^{50€}
<i>Toasted ham sandwich with cheese and fried egg, mixed salad leaves</i>	
Assiette de frites <i>Plate of French fries</i>	6 ^{00€}

LES PLATS

Nos Spécialités

Choucroute Alsacienne <i>Alsatian sauerkraut</i>	24 ^{50€}
Saucisse de Montbéliard, Francfort, échine de porc, poitrine fumée	
<i>Montbéliard sausage, frankfurters, pork loin, smoked pork belly</i>	
Bœuf bourguignon Tradition	22 ^{50€}
lard fumé et champignons, pommes grenailles	
<i>Beef bourguignon, smoked bacon and mushrooms, news potatoes</i>	

Tartare de bœuf Préparé ou aller-retour, frites	20 ^{00€}
<i>Beef tartare, seasoned raw or quickly seared, french fries</i>	
Bavette d'Aloyau, sauce au poivre, frites	24 ^{00€}
<i>Sirloin steak, pepper sauce, French fries</i>	
Coquillettes à la crème de truffe, chiffonnade de jambon blanc	19 ^{50€}
<i>Pasta shells with truffle cream sauce, and shredded white ham</i>	
Suprême de poulet fermier Jus au thym, pommes grenailles	23 ^{00€}
<i>Chicken farm chicken, thyme juice, roasted news potatoes</i>	
Cuisse de canard confite, pommes lyonnaise	22 ^{00€}
<i>Duck leg confit, pommes grenaille with parsley</i>	
Noix d'entrecôte Extra d'Argentine (300g env.), frites, sauce béarnaise maison	36 ^{00€}
<i>Argentinian rib eye, French fries, homemade bearnaise sauce</i>	
Bacon Cheeseburger, frites <i>french fries</i>	21 ^{00€}
Risotto aux champignons des bois et grana padano	19 ^{50€}
<i>Risotto with wild mushrooms and grana padano cheese</i>	
Supplément Poulet <i>Chicken supplement</i>	+3 ^{00€}
Fish and chips, sauce tartare, frites	21 ^{00€}
<i>Fish and chip's, tartare sauce, french fries</i>	
Pavé de saumon à la plancha, sauce béarnaise maison, haricots verts frais	24 ^{00€}
<i>Salmon fillet, homemade bearnaise sauce, fresh green beans</i>	

Supplément légumes	5 ^{00€}
Frites, pommes de terre grenaille, pommes de terre lyonnaise, chou à choucroute, salade, haricots verts frais	
<i>Extra vegetables : French fries, sauerkraut, roasted news potatoes, sauerkraut cabbage, salad, fresh green beans</i>	

LES FROMAGES

Au choix :	7 ^{50€}
Camembert, Comté 12 mois, Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire, Chèvre	
<i>On choice : Camembert, Comté 12 months, Blue cheese, Saint-Nectaire, Goat cheese</i>	
Assiette duo au choix	12 ^{00€}
<i>Plate with two cheeses</i>	
Planche de fromage <i>Cheese board</i>	20 ^{00€}

LES CRÊPES

Crêpe sucrée <i>Crepe with sugar</i>	6 ^{00€}
Crêpe confiture <i>Crepe with jam</i>	7 ^{00€}
Crêpe Nutella <i>Crepe with Nutella</i>	8 ^{00€}
Crêpe caramel beurre salé	8 ^{00€}
<i>Crepe with salted butter caramel</i>	
Crêpe flambée au Grand-Marnier	12 ^{00€}
<i>Crepe flambeed with Grand-Marnier</i>	

DESSERTS MAISON

Crème brûlée vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>	10 ^{00€}
Moelleux au chocolat, glace vanille	12 ^{00€}
<i>Chocolate Moelleux with vanilla ice cream</i>	
Tiramisu 100% expresso	10 ^{00€}
<i>(avec son verre d'Amaretto +2^{50€})</i>	
Brioche façon pain perdu	
glace caramel au beurre salé	12 ^{00€}
<i>French toast brioche style with salted butter caramel ice cream</i>	
Profiteroles au chocolat, glace vanille	13 ^{00€}
<i>Chocolate profiteroles, vanilla ice cream</i>	
Baba au rhum Saint-James, crème fouettée	12 ^{00€}
<i>Saint-James rum baba with whipped cream</i>	
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	9 ^{50€}
Chocolat ou thé gourmand	10 ^{00€}
<i>Gourmet chocolate or gourmet tea</i>	

La liste des produits allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande



LES GLACES ARTISANALES



2 boules 2 scoops 8.00€ • 3 boules 3 scoops 11.00€

Parfums : vanille, café, chocolat, caramel salé, mangue, framboise, citron
vanilla, coffee, chocolate, salted caramel, mango, raspberry, lemon

Café Liégeois ou Chocolat Liégeois 12.00€

Coffee ice cream topped with fresh cream OR Chocolate ice cream topped with fresh cream

Colonel - 3 boules sorbet citron et vodka 13.00€

3 scoops lemon vodka

Suppl. crème fouettée whipped cream supplement + 2.00€

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-cola, Coca zéro	33cl	6.00€	50cl	10.00€
Fanta, Limonade	25cl	6.00€	50cl	10.00€
Fuze Tea pêche	25cl	6.00€	50cl	10.00€
Perrier	33cl	6.00€	50cl	10.00€
Schweppes Tonic	25cl	6.00€	50cl	10.00€
Red Bull	25cl			6.50€
Vittel	25cl			5.20€
Supplément sirop				0.30€

JUS ET NECTARS DE FRUITS

HAPPY DAY 25cl 6.00€ 50cl 10.00€

Orange, ananas, tomate, pomme, cranberry
Orange, pineapple, tomato, apple, cranberry

FRUITS PRESSÉS MINUTE

Orange 25cl, Citron 15cl 7.00€

Minute squeezed fresh orange or lemon juice

Double orange pressée 50cl 12.00€

Minute squeezed double fresh orange juice

BOISSONS FRAPPÉES



Café frappé 6.80€

Thé glacé 6.80€

Ice caramel Cappuccino 7.80€



CAFÉTERIE

Expresso, Décaféiné	2.90€	Vin chaud	7.50€
Double expresso	5.70€	Antigrippe (Grog au rhum)	7.50€
Café Américain	5.50€	Citron chaud	7.00€
Café crème	5.50€	Irish or French coffee	12.50€
Chocolat chaud à l'ancienne	5.80€		
Cappuccino	6.80€		
Chocolat ou café Viennois	7.50€		
Lait chaud vanille ou miel	5.50€		

Avec lait végétal With vegetable milk +1€

LATTE & CHAI

Classic caramel - vanille - cannelle	7.50€
Latte dirty chai	7.50€

Thés Comptoirs Richard 5.50€

Ceylan, Earl Grey, Darjeeling,
Vert à la menthe (green tea with mint),
Jasmin (jasmine), Fruits rouges (red fruits),
Thé blanc rose litchi, (White tea with rose and
lychee), Rooibos aux épices (Rooibos with spices)

Infusions Comptoirs Richard 5.50€

Verveine-menthe (verbena-mint),
Verveine (verbena), Camomille (chamomile)



CARTE DES VINS

ROUGES

	Verre 15cl	Verre 25cl	Btle 75cl
Bordeaux Réserve AOP	6.00€	10.00€	28.00€
James Deschartrons			
Côtes de Bourg AOP	7.00€	12.00€	34.00€
Hipster de Barbe			
Côtes-du-Rhône Villages AOP	6.50€	11.00€	29.00€
Tour Malière			
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP	7.50€	12.50€	36.00€
La Tour de mon Père			
Juliéas AOP	8.00€	13.00€	38.00€
Les Capitans			
Bourgogne Pinot noir AOP	12.00€	20.00€	59.00€
Louis Latour			
Saint-Emilion « Grand Cru » AOP			
Clos Petit Corbin	-	-	65.00€
Châteauneuf du Pape AOP			
Château la Nerthe	-	-	89.00€
Nuits-Saint-Georges AOP			
Vieilles vignes, Frédéric Magnien	-	-	95.00€

BLANCS

Sauvignon IGP			
Pays d'Oc « Saint Clair »	6.00€	10.00€	28.00€
Riesling AOP	6.50€	11.00€	29.00€
AOP - Hans Schaeffer			
Chardonnay IGP			
Pays d'Oc « Le Sudiste »	7.00€	12.00€	34.00€
Sancerre AOP			
Les Châtaigniers	10.00€	16.00€	48.00€
Chablis AOP			
Famille Savary	12.00€	20.00€	59.00€

ROSÉS

Méditerranée IGP Studio By Miraval	7.50€	12.50€	36.00€
Côtes de Provence AOP Minuty Prestige	10.00€	16.00€	48.00€

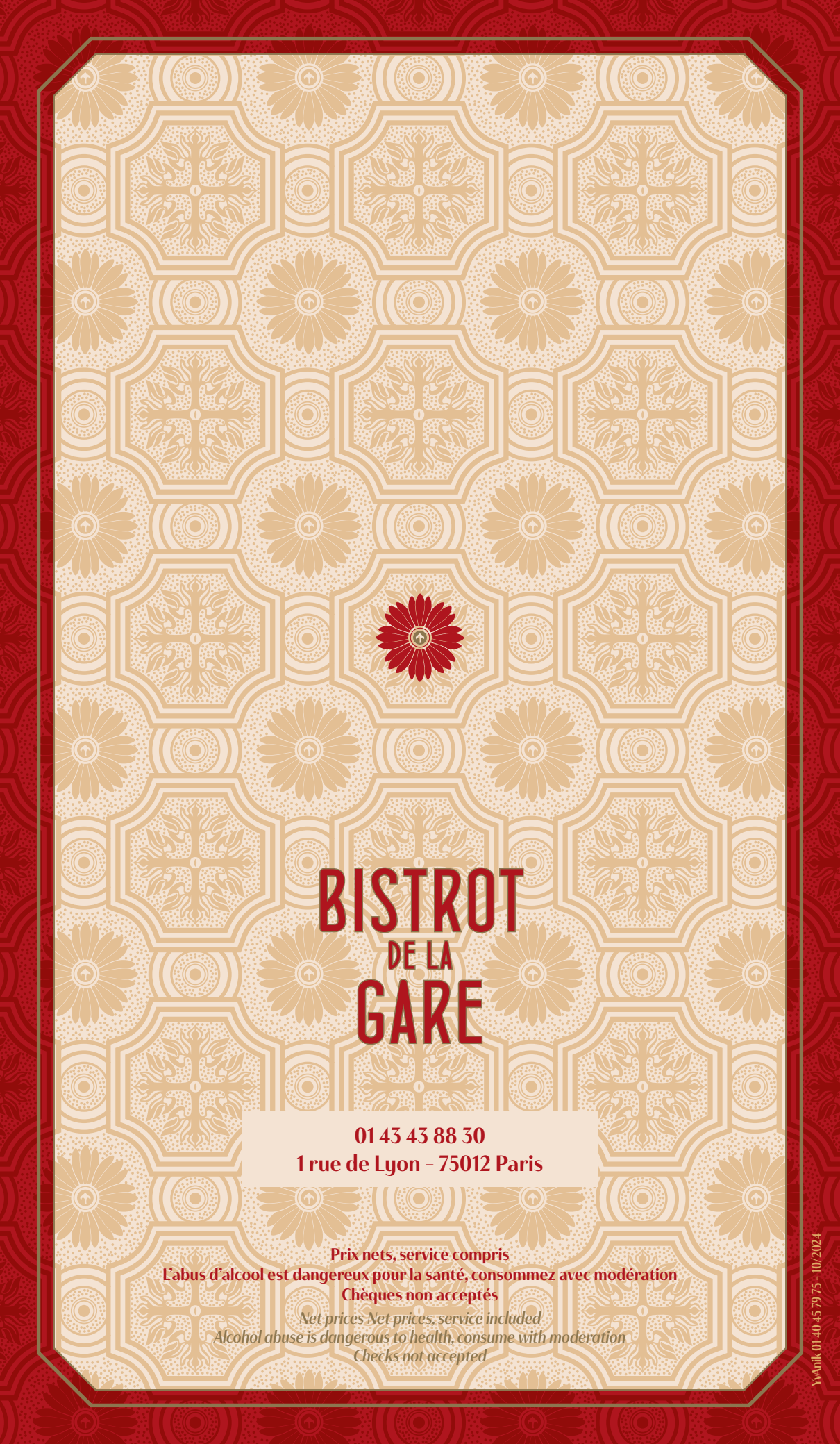
EAUX MINÉRALES (repas)

Vittel	50cl	6.50€
San Pellegrino		6.80€

CHAMPAGNES AOC ET BULLES



	Coupe 12cl	Btle 75cl
Prosecco DOC	7.00€	39.00€
Champagne Brut Nicolas Feuillatte	15.00€	79.00€
Deutz Brut		98.00€
Deutz Brut Blanc de Blancs		130.00€
Moët et Chandon brut		90.00€
Moët et Chandon rosé		120.00€
Dom Pérignon		290.00€



BISTROT DE LA GARE

01 43 43 88 30
1 rue de Lyon - 75012 Paris

Prix nets, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Chèques non acceptés

Net prices Net prices, service included

Alcohol abuse is dangerous to health, consume with moderation

Checks not accepted