

VOTRE ÉVÉNEMENT À PARIS GARE DE LYON



BISTROT DE LA GARE





PRÉSENTATION

Idéalement situé face à la gare de Lyon, le Bistrot de la Gare est ouvert tous les jours pour l'organisation de vos repas privés ou professionnels : déjeuner, dîner ou encore anniversaire, vos convives seront comblés !

Cette institution parisienne vous accueille dans un décor et une ambiance traditionnels de brasserie parisienne.















ESPACES RECEPTIFS

NOMBRE DE REPAS ASSIS

MEZZANINE 1^{ER} ÉTAGE

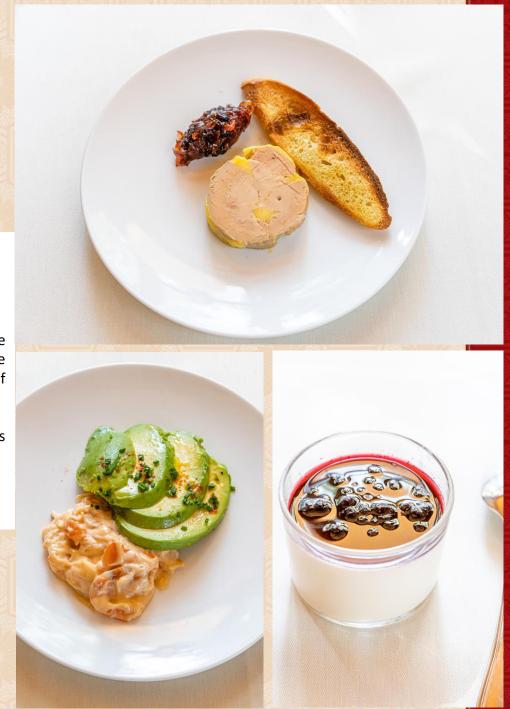
25 120



LA CUISINE

Le Bistrot de la Gare vous propose une belle cuisine généreuse et des plats emblématiques comme la cuisse de canard confite, pommes lyonnaises ou le bœuf bourguignon, « notre spécialité ».

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







MENU MISTRAL

26,37€ HT - 29,00€ TTC par personne

(valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi

ENTRÉES

Salade de tomates grappes, anchois et tapenade ou Terrine de campagne, condiment bistrot



PLATS

Saucisse au couteau, jus corsé, purée maison

ou

Pavé de saumon rôti aux sésames, quinoa gourmand aux herbes fraîches

ou

Risotto Veggie aux champignons et grana padano



DESSERTS

Fromage blanc fouetté vanillé, crumble, coulis de fruits rouges ou Assiette gourmande (3 mignardises)

Boissons non comprises





MENU FLÈCHE D'OR

35,^{46€} HT - **39,**^{00€} TTC par personne

(Déjeuner ou dîner)

ENTRÉES

Melon et jambon de Pays ou Avocat aux crevettes, sauce cocktail



PLATS

Confit de canard,
pommes de terre lyonnaise
ou
Filet de daurade royale, huile d'olive extra vierge,
poêlée de légumes



DESSERTS

Tiramisu 100% expresso ou Fondant au chocolat, crème fouettée vanillée

Boissons non comprises





MENU ORIENT EXPRESS

53,^{64€} HT - **59,**^{00€} TTC par personne

(Déjeuner ou dîner)

ENTRÉE

Belles tranches de saumon fumé, crème fraîche ou Salade folle (haricots verts frais, champignons de Paris et foie gras de canard)



PLAT

Suprême de volaille fermière rôti au jus, risotto crémeux aux champignons ou
Pavé de saumon rôti, sauce béarnaise, haricots verts frais



DESSERT

Pain perdu brioché, glace caramel au beurre salé ou Fondant au chocolat, crème fouettée vanille

Boissons non comprises





FORMULE PETIT DÉJEUNER GROUPE

Minimum 20 personnes

LE FRANÇAIS

7,^{27€} HT - 8,^{00€} TTC par personne

Thé, café ou chocolat à l'ancienne

+ 1 croissant ou 1 tartine beurre et confiture

+ 1 jus d'orange 15cl



EN OPTION

Coupe de Champagne Brut « Nicolas Feuillatte » (12cl)	15, ^{00€}
Cocktail au choix	14, ^{00€}
Verre de Chardonnay IGP (15cl)	7, ^{00€}
Bière artisanale « La Parisienne » (33cl)	7, ^{50€}
Planche de Charcuterie ou fromages	20, ^{00€}
Planche mixte	24, ^{00€}

FORFAIT BOISSONS

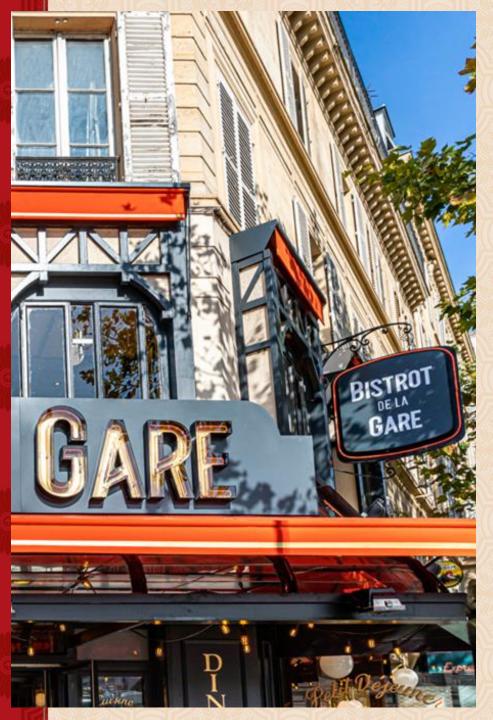
12,00€ par personne 1 bouteille de vin (75cl) pour 2 personnes *rouge, blanc ou rosé* café

> **18,**00€ par personne 1 Kir vin blanc

Coupe de champagne en remplacement du Kir (+ 6€) 1 bouteille de vin (75cl) pour 2 personnes rouge, blanc ou rosé Eau minérale et café

NOS CONDITIONS

- ❖ Tarifs applicables avec un minimum de 20 personnes.
- 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.
- Les consommations extérieures ne sont pas autorisées.
- Nos prix de vente sont TTC, service compris.



VOTRE CONTACT

LALOT Philippe restaurant@bistrotdelagare.com

01 43 43 88 30

INFORMATIONS PRATIQUES

1 rue de Lyon - 75012 Paris Métro et RER : Gare de Lyon











Ouvert tous les jours de 7h30 à 00h00













