



LE BONVIVANT

Plaisir, rencontres et authenticité

BIENVENUE CHEZ VOUS

*Installez-vous confortablement et laissez-vous surprendre !
Nous oeuvrons chaque jour en coulisses pour vous faire passer un agréable moment, alors
merci à celles et ceux qui prendront le temps de nous faire un retour ici, sur Google ou les
réseaux (@lebonvivant_pusignan) !*



UN LIEU DE VIE ENTRE TERROIR & MODERNITÉ

Le BonVivant vous accueille dans un cadre unique et confortable
designé par un architecte, qui allie traditions et tendances pour un
moment hors du temps.



CUISINE DE SAISON MAISON, CRÉATIVE & RAFFINÉE

Ici, exigence et qualité sont les maîtres mots. Tout est frais, la
provenance des fournisseurs et ingrédients est rigoureusement
sélectionnée et les recettes élaborées.



VOYAGES & DÉCOUVERTES

Plus besoin de partir loin pour s'évader ! Notre carte vous propose une
cuisine et des boissons du monde, inspirés des différentes expériences de
nos équipes. Alors, prêt au décollage ?

LES TAPAS

à partager uniquement le soir

Planche de charcuterie | 15 €

Rosette, spianata piquante, mortadelle, jambon cru

Planche de fromage | 18 €

Fromages du moment

Tapas du moment | Selon arrivage €

Renseignez-vous au près de notre équipe.





LES ENTRÉES



Entrée du jour | 8 €

Disponible du lundi au vendredi midi, hors jours fériés

♥ Oeuf mayonnaise au lard fumé | 9€



Mercrey - Vignerons de Buxy 7.90€

Crème montée à l'ail & émietté de lard fumé

♥ Velouté de patate douce vanille & citron vert | 9.50€

Croûtons & piment d'Espelette

Salade de fagottini | 10.50 € - Version XL | 19€

Mesclun, fagottini farcis au gorgonzola, gorgonzola AOP & jambon cru serrano.

Tentacule d'encornet grillée à la plancha | 13 €

Crème d'ail & champignons

♥ Tigre qui pleure | 16 € - Version XL | 25€ (180g)

Tataki de boeuf aux saveurs d'Asie, sésames, cébette & pickles doux de jalapeños



Accord mets et vins

CDP - Cru classé "Lampe de méduse"

Château sainte Roseline

75cl - 42,00€

Chablis - Domaine des Hates

75cl - 49,00€

Givry 1er Cru - "Prétant" - Domaine Besson

75cl - 71,00€





LES PLATS



Plat du jour | 15 €

Disponible du lundi au vendredi midi, hors jours fériés

♥ Poké Bowl | 18.50 €

Riz vinaigré, radis, carotte, edamamé, ananas, chou rouge, cébette & sésames

Supplément protéine : + 3.50€

Saumon mariné ou poulet pané

Burger Rustique | 20 €



Bière Blonde - Saint Stéphanus 50Cl 7;80€

Bun's, steak de boeuf (150G), lard, oignons rouges, mayonnaise aux champignons & morbier AOP

♥ Gratin de ravioles à la truffe | 21.50 € *15 minutes d'attente*

Ravioles IGP Label rouge, crème de truffes & jambon cru

Tentacule d'encornet grillé à la plancha | 23 €

Crème d'ail, champignons & légumes du moment

Pièce carnivore | prix selon arrivage



Saint Joseph - Domaine F. Drenier - Vallée du Rhône 8.50€

Sauce au choix :

Crème d'ail, sauce vin rouge aux agrumes, mayonnaise aux champignons

Garnitures au choix :

Frites maison, salade, légumes du moment, purée de patates douces

♥ Demi magret de canard aux agrumes | 29€

Sauce vin rouge & agrumes,
purée de patates douces & légumes du moment



Accord mets et vins

CDP - Cru classé "Lampe de méduse"

Château sainte Roseline

75cl - 42,00€

Chablis - Domaine des Hates

75cl - 49,00€

Givry 1er Cru - "Prétant" - Domaine Besson

75cl - 71,00€

Prix TTC en euro - service compris. Liste des allergènes disponible au bar.





LES FROMAGES

Assiette de fromages | 12 €

Fromages du moment

*Vacueras - Domaine
Fontain - VDR Vaucluse*

St marcellin | 8 €

Entier

LES DESSERTS

Dessert du jour | 8€

Disponible du lundi au vendredi midi, hors jours fériés

Banana bread | 9 €

Sauce chocolat maison

♥ **Tiramisu de Francis | 9,5 €**

Recette familiale au café

♥ **Riz au lait à la cuillère | 10 €**

Riz soufflé & sauce caramel beurre salé

Café gourmand | 10.50 €

Tiramisu, banana bread, riz au lait & dessert du moment

Poire pochée au vin rouge | 11€

crème namelaka au chocolat noir

♥ **Pomme & siphon verveine | 11.50€**

Comptée de pomme à la vanille, pickles de pommes & crumble aux amandes

NOS GLACES

1 boule | 3€ 2 boules | 5€ 3 boules | 7€

☿ Café
☿ Vanille
☿ Chocolat
☿ Pistache

☿ Coca
☿ Mangue
☿ Framboise
☿ Passion

☿ Citron
☿ Fraise
☿ Caramel





LES MENUS

MENU DU JOUR *(Uniquement les midis, hors jours fériés)*

Entrée du jour + Plat du jour | 16.50 €

Plat du jour + Dessert du jour | 16.50 €

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour | 20.50 €

MENU PLAISIR | 39€

ENTRÉE

Velouté de patate douce

ou

Salade de fagottini

ou

Tigre qui pleure

PLAT *(+3€ Magret de canard)*

Gratin de ravioles à la truffe

ou

Pièce carnivore

ou

Tentacule d'encornet à la plancha

DESSERT

Riz au lait

ou

Tiramisu de Francis

ou

Banana bread



MENU BAMBIN (-10 ANS) | 15 €

Boisson (coca, limonade, sirop à l'eau, jus de pomme)

Pâtes au jambon

ou

Nuggets & frites

Glace

