



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

Assiette de nems | 11€

Sauce nems maison





LES ENTRÉES



Entrée du jour | 8 €

Disponible du lundi au vendredi midi, hors jours fériés



Salade de poulpe | 10 €



Macon Village - Cave D'Azé 5.00€

Poivrons, oignons rouges & carottes

Salade de ravioles | 11.50 € - Version XL 19.00€

Mesclun, tomates cerises marinées, croûtons, oeuf parfait & ravioles du Dauphiné



Mercrey - Vignerons de Buxy 7.90€

Caprese façon LBV | 13 €

Trio de tomates anciennes, mozzarella & pesto noisette basilic maison



Tartare de boeuf aux saveurs d'Asie | 13 € - Version XL 22.50€

Oignons pickles, sésames & cébette



L'instant d'été | 14.50 €

Stracciatella (pasteurisée), tomates cerises marinées, chiffonnade de melon & jambon cru, crème de balsamique & pêches rôties



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, concombre, edamamé, ananas, cébette & sésames

Supplément protéine : + 3.50€

Saumon mariné ou poulet pané

Burger Italien | 20 €



Bière Blonde - Saint Stéphanus 50Cl 7,80€

Bun's, steak de boeuf (150G), lard, stracciatella, pesto noisette basilic maison, oignons rouges et roquette

♥ Conchiglioni al pesto rosso | 21.50 €

Basilic, parmesan et burratina

Filet de loup et sa vierge d'été | 25 €



Montagny 1er Cru - Vignerons des Buxy 8.00€

Sauce vierge servie froide. Accompagné de blé vert fumé & légumes

Pièce carnivore | prix selon arrivage



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

Sauce au choix :

Sauce 3 fromages, sauce au poivre fumé ou Sauce LBV

Garnitures au choix :

Frites maison, salade, légumes du moment, blé vert fumé ou riz vinaigré

♥ Cuisses de grenouille en persillade | 29.50€

10min d'attente

14 pièces (350g env), servies avec des frites maison



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 - "Pretant" - 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

*Vacquieras - Domaine Fontariv -
VDR Vauclus*

St marcellin | 8 €

Entier

LES DESSERTS

Dessert du jour | 8€

Disponible du lundi au vendredi midi, hors jours fériés

Soupe de pêche | 9 €

Menthe & basilic

♥ Tiramisu de Francis | 9,5 €

Recette familiale au café

♥ Mousse au chocolat | 10 €

Sésames torréfiés & fleur de sel

Café gourmand | 10.50 €

Tiramisu, mousse au chocolat, soupe de pêche & dessert du moment

Bol fraîcheur aux fruits rouges | 11€

Granola maison et coulis myrtille

♥ Pavlova abricot & nectarine | 12.50€

Chantilly zestée aux agrumes et coulis passion

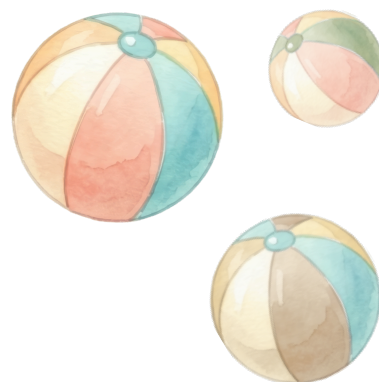
NOS GLACES

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

Salade de poulpe

OU

Caprese façon LBV

OU

Tartare de boeuf aux saveurs d'Asie

PLAT

Conchiglioni al pesto rosso

OU

Pièce carnivore

OU

Filet de loup et sa vierge d'été

DESSERT

Soupe de pêche

OU

Tiramisu de Francis

OU

Mousse au chocolat

MENU BAMBIN (-10 ANS) | 15 €

Sirop à l'eau

Pâtes au jambon

OU

Nuggets & frites

OU

Saumon & riz

Glace

