



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 | 12 €

Rosette, spianata piquante, mortadelle, jambon cru.

Planche de fromage | 15 €

Morbier, brie, St-Marcellin, comté.

Tapas du moment | prix selon arrivage

Demandez à notre superbe équipe de salle.





LES ENTRÉES

Entrée du jour | 8 €

Disponible du lundi au vendredi midi, hors jours fériés.



Cervelle de canut | 9 €

Servie avec des toasts ailés.



*Macon Village - Cave D'Azé
5.00€*

Petite salade des gones | 10 €

Salade, lardons, croûtons et son œuf parfait.

Assiette de burrata | 13 €

Et ses tomates colorées au pesto de roquettes maison.



Vitello tonnato d'Italie | 15 €

Fines tranches de veau, servies rosés, sa sauce au thon.



Œuf parfait, champignons des sous-bois poêlés, crème de truffe | 17 €

Pleurottes, champignons de Paris & éclats forestiers



*Mercrey - Vignerons de Buxy
7.00€*



Accord mets et vins

CDP - Cru classé "Lampe de méduse"

Château sainte Roseline

75cl - 39,00€

Pouilly Fumé - Domaine Bardin

75cl - 35,00€

Givry 1er Cru - "Pretant" - Domaine Besson

75cl - 65,00€





LES PLATS

Plat du jour | 15 €

Disponible du lundi au vendredi midi, hors jours fériés.

Salade César | 17 €

Composée de croûtons filet de poulet, anchois, oignons pickles et tomates cerises.

♥ Tartare de bœuf | 19 €



Saint Amour - Paul Spay - Beaujolais
6.00€

Coupé au couteau, pommes grenailles & salade.

Assiette végétarienne | 20 €

Wok de légumes et son riz vinaigré.

♥ Burger Pulled Boss | 20 €



Bière Blonde - Saint Stéphane 50cl
6.90€

Effiloché de bœuf cuit à basse température, tomate, brie et Ketchup maison, frites salade.

Pièce carnivore | prix selon arrivage

Et ses pommes grenailles, sauce au poivre ou sauce au brie.

♥ Mi-cuit de thon rouge aux deux sésames | 28 €



Montagny 1er Cru - Vignerons des Buxy 7.00€

(170g), riz vinaigré, légumes, sauce aigre douce et roquette frites.



Accord mets et vins

CDP - Cru classé "Lampe de méduse"

Château sainte Roseline

75cl - 39.00€

Pouilly Fumé - Domaine Bardin

75cl - 35,00€

Givry 1er Cru - "Pretant" - Domaine Besson

75cl - 65,00€





LES DESSERTS

Dessert du jour | 7 €

Disponible du lundi au vendredi midi, hors jours fériés.

Fromage blanc | 7 €

Coulis de fruits rouges, miel ou crème.

St-Marcellin | 8 €

Affiné, servi entier.



*St Joseph - François Grenier
8.00€*

♥ Panna cotta infusée au thé noir & vanille | 8 €

Accompagnée de son coulis de fruits rouges.

♥ Brownie Chocolat & betterave | 9 €

Sauce caramel.

Tiramisu aux fruits rouges de saison | 9,5 €

Salade de fruits frais | 9,5 €

Accompagnée de son sorbet citron.

Café gourmand | 10,5 €

Tiramisu, panna cotta, brownie et boule de glace.

♥ Trio Croquant-Fondant-Acidulé | 12 €

Ganache au chocolat blanc, tuile de sésame et son coulis de fruits de la passion.

NOS GLACES

1 Boule | 2.5€ 2 Boules | 4.5€ 3 Boules | 6€



Café



Vanille



Chocolat



Pistache



Caramel



Citron



Coca



Mangue



Framboise



Passion



Fraise





LES MENUS

MENU DU JOUR

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 BAMBIN (-10 ANS) | 14 €

Sirop à l'eau

Fish & chips ou Nuggets frites

Glace Haribo ou Milkshake (vanille ou choco)

♥ MENU PLAISIR | 39€

ENTRÉE

Assiette de burrata et ses tomates colorées

ou

Cervelle de canut

ou

Oeuf parfait, Éclats de sous-bois et parfum de truffe (+4€)

PLAT

Assiette végétarienne

ou

Pièce carnivore

ou

Mi-cuit de thon rouge aux deux sésames

DESSERT

Tiramisu aux fruits rouges

ou

Panna Cotta infusé au thé noir & Vanille

ou

Trio Croquant-Fondant-Acidulé

