LE BONVIVANT

Plaisir, rencontres et authenticité

BIENVENUE CHEZ NOUS

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 & RAFFINNÉE

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.e au décollage ?

LES TAPAS

à partager uniquement le soir

Bol guacamole & tortillas | 8€

Avocat frais, tomates, épices, coriandre (150gr)

Planche de charcuterie | 12 €

Assortiment réalisé en fonction de l'arrivage

Croque brioché à la truffe | 19€

Moelleux et savoureux, au jambon et comté

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

LES ENTRÉES

Entrée du jour | 7€

Uniquement le midi du lundi au vendredi

Assiette de nems au poulet | 9,50€

4 pièces, avec sucrine, menthe et sauce nem maison

Mousse de céleri au citron confit et jaune d'œuf mollet | 11€

Chips de jambon et cromesquis aux champignons

Calamars frits à l'ail et au persil | 12€

Sauce creamy spicy mayonnaise et coriandre

Soupe de poissons de roche | 13€

Accompagnée de mouillettes à la rouille et condiments

Noix de Saint-Jacques à la provençale | 15€

Servis par trois pièces

Paté en croute " Le Pérouges" | 18€

Chutney à l'oignon et pickles de choux multicolores
Recette du champion du monde 2020

Accord mets et vins

Arinto Bathoreu- Portuguais Igp Tejo
10cl - 8,00€

Coteaux du Layons 2020- Château Soucherie
10cl - 9,00€

Croze Hermitage - Domaine de Pradelle
75cl - 38,00€

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

LES PLATS

Assiette végétarienne | 18€

Arrivage en fonction des saisons

Andouillette Lyonnaise | 19€

Sauce moutarde à l'ancienne, purée de pommes de terre
et ses légumes croquants de saison

Bourgogne rouge - 8€

♥ Burger St-Marcellin | 20€

Bun's, steak haché de bœuf, sucrine, lard, sauce St-Marcellin,
salade et ses frites gourmandes

♥ Coquillettes crémeuses aux morilles | 23€

Retour en enfance garanti pour vos papilles !

Viennoise de veau (10-15 min) | 24€

Accompagnée de caprons et d'une purée gourmande

Criée du moment façon Tom Yam | 25€

Riz coco et ses légumes croquants de saison

♥ Bouillabaisse du Chef et ses gnocchis | 26€

Poisson du moment, moules, St-Jacques, gambas
et ses condiments

Pessac Léognan - 10€

Pièce carnivore | selon arrivage

Accompagnée d'une purée de pommes de terre
et ses légumes de saison

Épaule d'agneau Française | 29€

Cuite 7h, accompagnée de son jus corsé ail romarin
et de pommes amandines

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

LES DESSERTS

Fromage blanc | 7€
Crème, coulis de fruits rouges ou miel

Saint-Marcellin tradition | 8€
Servi entier

Tartelette à la praline rose | 9€
Praline rose Lyonnaise

Gâteau de grand-mère à l'orange | 9,50€
Et son sorbet à la mangue

♥ **Tiramisu traditionnel | 9,50€**
Au café et sans alcool

Crème brûlée à la pistache | 9,50€
Juste brûlée

Mi-cuit au chocolat | 10€
Sauce caramel, éclats de spéculoos et glace vanille

Citron givré | 10€
Servi avec son shot de Limoncello

Café gourmand | 10,50€
Assortiment de 4 desserts (Option thé gourmand +1€)

Pavlova aux fruits de saison | 11€
Et son coulis maison

♥ **Brioche façon pain perdu | 12€**
Sauce caramel et glace vanille

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

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) I 13€

Sirop à l'eau
Steak haché & frites ou poisson du moment & frites
Boule de glace

♥ MENU PLAISIR I 39€

ENTRÉE

Pâté en croûte "Le Pérouges" (+ 4€)
ou
Soupe de poisson
ou
Mousse de céleri au citron

PLAT

Coquillettes crémeuses aux morilles
ou
Criée du moment façon Tom Yam
ou
Pièce carnivore | selon arrivage

DESSERT

Mi-cuit au chocolat
ou
Tiramisu traditionnel
ou
Gâteau de grand-mère à l'orange

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