



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 d'intérieur, 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 | 14 €

Rosette, spianata piquante, mortadelle, jambon cru.

Planche de fromage | 16 €

Morbier, chèvre, 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.

♥ Velouté de Butternut | 9 €



*Macon Village - Cave D'Azé
5.00€*

Huile de noisette et chips de légumes.

♥ Oeuf meurette | 10.50 €

Réduction de vin rouge, lard et oignons grelots.

Petite salade des gones | 11 €

Salade, lardons, croûtons et son œuf parfait.

Assiette de saumon gravlax | 13 €

Marinée à la betterave et aux baies roses.

♥ Tigre qui pleure | 15 €

Tataki de bœuf mariné dans une sauce asiatique.



*Mercrey - Vignerons de Buxy
7.00€*

♥ Brioche perdue et éclats de sous-bois poêlés | 17 €

Pleurotes, champignons de Paris et éclats forestiers.



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.

Assiette végétarienne | 20 €

Velouté de butternut, légumes du moment et salade.

♥ Burger Mielleux | 20 €



*Bière Blonde - Saint Stéphanus 50cl
6.90€*

Effiloché de bœuf façon carbonade flamande, oignons, cornichons et sa fameuse sauce chèvre-miel.

Rigatoni à la crème de truffe | 22.50 €

Burrata, carpaccio de truffe blanche et parmesan.

♥ Tigre qui pleure | 23 €



*Saint Amour - Paul Spay - Beaujolais
6.00€*

Tataki de bœuf mariné dans une sauce asiatique.

♥ Emincé de poulpe en persillade | 23.50 €

Accompagné de son risotto verde.

Pièce carnivore | prix selon arrivage

Et ses pommes grenailles, sauce au poivre, chèvre-miel ou aux cèpes.

♥ Filet de daurade et son beurre blanc aux agrumes | 28 €



*Montagny 1er Cru - Vignerons des
Buxy 7.00€*

Accompagné de ses légumes du moment et riz.



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.

Saint-Marcellin | 8 €

Affiné, servi entier.



*St Joseph - François Grenier
8.00€*

♥ Bol de pruneaux au vin rouge | 8,5 €

Et ses tuiles croquantes aux amandes.

Tiramisu Traditionnel | 9,5 €

Au café et sans alcool.

Fondant au chocolat sauce caramel beurre salé | 10 €

Boule de glace vanille.

♥ Bowl fraîcheur | 10 €

Fromage blanc aux agrumes, fruits du moment et coulis au choix.

Café gourmand | 10,5 €

Tiramisu, demi fondant, mini crème brûlée et glace.

♥ Verrine de crémeux à la vanille et brunoise d'ananas | 11 €

Streusel amande-noisette et son coulis de passion.

Crème brûlée à la pistache | 12 €

Juste brûlée.

NOS GLACES

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

- | | |
|----------|-----------|
| Café | Coco |
| Vanille | Mangue |
| Chocolat | Framboise |
| Pistache | Passion |
| Caramel | Fraise |
| Citron | |

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) | 14 €

Sirop à l'eau

Pâtes au jambon ou Nuggets frites

Glace Haribo

MENU PLAISIR | 39€

ENTRÉE

Velouté de Butternut

ou

Oeuf meurette

ou

Assiette de saumon gravlax

PLAT

Rigatoni à la crème de truffe

ou

Pièce carnivore

ou

Emincé de poulpe en persillade

DESSERT

Bol de pruneaux au vin rouge

ou

Tiramisu Traditionnel

ou

Crème brulée à la pistache





NOS CARTES CADEAUX

Plaisir d'offrir, joie de recevoir.

PARCE QUE LES PLUS BEAUX SOUVENIRS SE PARTAGENT SOUVENT AUTOUR D'UNE BELLE TABLE, LE BONVIVANT VOUS PROPOSE DÉSORMAIS SES BONS CADEAUX, DISPONIBLES DIRECTEMENT AU BAR, SUR SIMPLE DEMANDE.



AGENDA SOIREEES

Le Bon Vivant, un lieu de vie à Pusignan.



JEUDIS SOIR - AFTERWORK (19H à 00H)

Chaque semaine, notre DJ vous accompagne pour un Afterwork tout en musique, autour d'un verre ou d'une planche à partager. Une atmosphère cosy, des saveurs bistro et le plaisir simple d'être ensemble – c'est ça, l'esprit BonVivant.



VENDREDIS SOIR - KAROKE & BLINDTEST (19H À 00H)

Karaoke & Blind Test au BonVivant : un moment de rires, de musique et de partage. Entre amis ou en famille, venez chanter, jouer et profiter d'une soirée pleine d'énergie et de convivialité !



SAMEDIS SOIR - ANIMATIONS MUSICALES (19H À 00H)

Au BonVivant, les samedis se vivent en rythme avec nos chanteuses et petits groupes live. Ambiance cosy, mélodies envoûtantes et moments partagés autour d'un bon repas – la soirée s'annonce douce et musicale.