

Motel Bistro Club – L’Arbresle

RESTAURANT

Du lundi au samedi
midi et soir



ENTRÉES

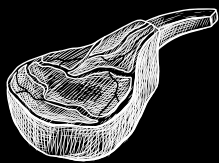
À partager ou pas..

Bol de frites maison	5 €
Houmous de pois chiche	8 €
Beignets de courgettes	9 €
Aiguillettes de poulet pané	11 €
Duo de charcuterie	14 €
Grande planche du moment	30 €
uniquement le midi	

PLANCHES

Uniquement de 18h à 22h

Planche végétarienne	16 €
Beignets de courgettes, houmous, tartinade de betterave maison avec ses légumes croquants	
Planche mixte	20 €
Duo de charcuterie, petit camembert rôti et toast grillés	
Planche Motel XL	32 €
Duo charcuterie, petit camembert rôti et pommes de terre rissolées Aiguillettes de poulet sauce tartare, beignets de courgettes	
Planches de churros :	
- Medium - 8 pièces	8 €
- Large - 16 pièces	12 €



CÔTE DE BŒUF
A PARTAGER
80€ environ 1.2kg

bistro

FORMULE DU JOUR

(Uniquement les midis de semaine – hors jours fériés)

Plat au choix : 13,5 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 17,5 €
Entrée + Plat + Dessert : 21,5 €



PLATS

Salade gourmande	16 €
Saint Marcellin croustillant et lardons fumés	
Gratin de ravioles à la crème d’ail, salade verte	17 €
Camembert rôti, pommes de terre rissolées lardons, oignons, salade verte	19 €
Tartare de bœuf à l’italienne	20 €
Frites Salade	
Burger de Bœuf,	19 €
Steak haché Black Angus, cheddar, oignons confits, sauce tartare maison, frites, salade	
Demi-Magret de canard	23 €
sauce au poivre Gratin Dauphinois et champignons de saison	
Pièce du boucher selon retour du marché	26 €
Sauce St Marcellin ou Poivre Gratin Dauphinois et légumes de saison	
Filet de bar sauce vierge, écrasé de pommes de terre à l’huile d’olive et légumes de saison	22 €
Tentacule de Calamar Géant	25 €
Riz Thaï et petits légumes sauce asiatique (sésame, soja, gingembre, ail, miel)	

394 Rte de Sain-Bel, 69210 L'Arbresle

BISTROCLUB

Les Vendredis et Samedis soirs
De 19h à 02h



FROMAGES

St Marcellin	Demi : 4 €	Entier : 7 €
Faisselle nature	5 €	
Crème ou coulis	6 €	

DESSERTS

Assiette de churros	6 €
5 pièces	
Moelleux au chocolat	9 €
crème anglaise	
Panna Cotta	8 €
caramel beurre salé et granola	
Tarte Tatin glace vanille	8 €
Verrine Citron meringuée	8 €
Café gourmand	9 €

GLACES

2 boules	5 €
3 boules	7 €
Vanille, chocolat, caramel, citron, framboise, fraise, coco, mangue, passion	
Supplément : chantilly, coulis	1 €



MENU
Enfant

12 €
Steack haché façon bouchère, frites
ou
Aiguillettes de poulet pané, frites
+
2 boules de glace
ou
dessert du moment

CARTE DES BOISSONS

Bières

BOUTEILLES	33cl	
KASTEEL SANS ALCOOL 0%	7 €	
<i>Bière framboise</i>		
BLONDE SANS ALCOOL 0%	7 €	
<i>Bière blonde sans gluten, rafraîchissante.</i>		
PRESSIONS	25cl	50cl
FRANCETTE 5%	3,5 €	6,5 €
<i>Bière blonde française rafraîchissante, aux notes légères et florales.</i>		
NINKASI AMBREE 4,5%	4 €	7,5 €
<i>Bière à l'amertume rafraîchissante et au corps léger, marquée par d'agréables notes d'agrumes.</i>		
GEORGES PRINCESSE 5,5%	4 €	7,5 €
PALE ALE		
<i>Blonde haute fermentation aux notes herbacées et légèrement citronnées, houblons doux et équilibrés.</i>		
BLANCHE JAJA 4%	4,5 €	8,5 €
<i>Bière blanche légère Bio.</i>		
IPA JAJA 6.5%	4,5 €	8,5 €
<i>Bière blonde bio amérisant et aromatiques.</i>		
BRASSERIE SAVOYARDE		
NONNE TRIPLE AMBREE	4,5 €	8,5 €
<i>Bière triple, puissante avec une légère amertume et des notes fruitées.</i>		
ST STEFANUS 7%	5 €	9 €
<i>Bière blonde d'abbaye belge, aux reflets orangés et aux notes florales.</i>		
KASTEEL FRAMBOISE 7%	5 €	9 €
<i>Brasée avec de vrais framboises, offrant un bel équilibre entre douceur et amertume.</i>		

Apéritifs

Ricard / Pastis	3 cl	4 €
Suze	6 cl	4 €
Martini Blanc ou Rouge	6 cl	5 €
Kir traditionnel	12 cl	5 €
Kir pétillant frizzante	12 cl	5,5 €
<i>Cassis, Mûre, Pêche, Fraise, Cerise</i>		

Softs

Sirop à L'eau	30 cl	3 €
<i>(Grenadine, Fraise, Citron, Menthe, Kiwi, Cassis, Pêche, Framboise, Orgeat)</i>		
Diabolo	30 cl	3,5 €
Coca Cola / Zero	30 cl	3,5 €
Sprite / Fanta Orange	30 cl	3,5 €
Fuzetea Pêche	30 cl	3,5 €
Finley Tonic	30 cl	3,5 €
Jus de Fruits		4 €
Perrier	33 cl	4,5 €

Digestifs

Limoncello	6 cl	6 €
Cointreau	4 cl	6 €
Get 27/31	6 cl	8 €
Baileys	6 cl	8 €
Cognac/Poire	4 cl	9 €
Verveine Jacoulot	6 cl	9 €
Menthe Poivrée Jacoulot	6 cl	9 €

Cocktails

MOTEL'SPRITZ	9 €
<i>Crème de Mûre, Frizzante, Eau pétillante, Citron jaune</i>	
APEROL SPRITZ	9 €
<i>Apérol, Frizzante, Eau pétillante, Orange</i>	
LEMON SPRITZ	9 €
<i>Limoncello, Frizzante, Eau pétillante</i>	
LITCHI SPRITZ	10 €
<i>Soho, Frizzante, Eau pétillante</i>	
HUGO SPRITZ	10 €
<i>Liqueur de Sureau, Frizzante, Eau gazeuse</i>	
MOJITO (fraise + 1€)	10 €
<i>Rhum Havana 3ans, Sucre roux, Menthe fraîche, Eau pétillante, Citron vert</i>	
MOSCOW MULE	10 €
<i>Vodka Zubrowka Biala, Jus de Citron vert, french Ginger Beer</i>	
JAMAICAN MULE	10 €
<i>Rhum Sailor Jerry, Jus de Citron vert, Ginger Beer</i>	
FRENCH KISS	10 €
<i>Jus de Fraise, Jus de Banane, Rhum Sailor Jerry</i>	
LONDON MULE	10 €
<i>Gin Hendrick's, citron vert, Ginger beer</i>	
CUBA LIBRE	10 €
<i>Rhum Sailor Jerry épicé, Citron vert, Coca-Cola</i>	
MONK'APPLE	10 €
<i>Monkey Shoulder, miel, jus de pomme</i>	

Sans Alcool

SUNRISE	6,5 €
<i>Jus d'Orange, Jus Ananas, Limonade, Sirop de Fraise</i>	
VIRGIN MOJITO	6,5 €
<i>Citron vert, Sucre roux, Menthe fraîche, Eau pétillante</i>	
CUPIDON	6,5 €
<i>Jus de Fraise, Citron vert, Limonade, Menthe fraîche</i>	
POMME D'HAPPY	6,5 €
<i>Jus de Pomme, Jus d'Ananas, Sirop d'Orgeat</i>	

Alcools

WHISKY	4cl	70cl
Jack Daniel's N°7	9 €	100 €
Monkey Shoulder	10 €	100 €
RHUM	4cl	70cl
Sailor Jerry	8 €	80 €
Secha De La Silva	10 €	100 €
Diplomatico	10 €	100 €
VODKA	4cl	70cl
Zubrowka Biala	8 €	80 €
GIN	4cl	70cl
Hendrick's	10 €	100 €
JAGERMEISTER		
Jager Bomb	10 €	-



Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Les informations relatives aux allergènes, peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

Vins au verre

ROUGES :	12 cl	25 cl	46 cl
CÔTE DE RHÔNE	4,50 €	8,00 €	14,00 €
BROUILLY	5,00 €	9,00 €	15,00 €
BLANCS	12 cl	25 cl	46 cl
VIOGNIER	4,5 €	8 €	14 €
BEAUJOLAIS,	4,5 €	8 €	14 €
CÔTE DE GASCOGNE	6 €	-	-
<i>(moelleux)</i>			
FRIZZANTE (pétillant)	5 €	-	-
ROSES	12 cl	25 cl	46 cl
CINSAULT	4 €	7 €	13 €
CÔTE DE PROVENCE	5 €	9 €	15 €

Cave à Vins

ROUGES	75 cl
NEZ ROUGE, IGP Méditerranée	23 €
PRIMITIVO DES POUILLES, IGP Italie	25 €
COTE DE BŒUF MATURE, AOP Languedoc	27 €
PIC ST LOUP, Les Indomptables, AOP Languedoc	29 €
FOND CROZE, AOP Confidence Bio	32 €
FLEURIE, AOP, Montgenas, Beaujolais	35 €
CROZES HERMITAGE	37 €
AOP, Domaine Revol	
GRAVES, N°1 Dourthe, Bordeaux	37 €
VAQUEYRAS, Gérard Bertrand, Vallée du Rhône	42 €
SAINT JOSEPH, AOP Domaine Favière	44 €
GIVRY	46 €
MILLEBUIIS, AOP Bourgogne	
COTE DE NUITS, AOP Bourgogne, Claude Peguet	51 €

BLANCS	75 cl
BLANC BEC, Chardonnay IGP Oc	23 €
CÔTE DE GASCOGNE « moelleux », IGP Domaine Laffitte	29 €
VIOGNIER, Domaine de la Baume, IGP Languedoc	29 €
MACON VILLAGE, AOP Mâconnais	34 €
SAINT VERAN, Deux Roches, AOP Bourgogne	38 €
SAINT JOSEPH, AOC Simon Roche, Entre amis	44 €

ROSÉS	75 cl
ROSE BONBON, IGP Méditerranée	23 €
HAUTE PROVENCE FRUITE, IGP Château St Jean	28 €
CUVÉE EQUUS, Côte de Provence	32 €
CHÂTEAU ST MAUR, Côte de Provence	39 €
MIP, AOC Côte de Provence « Fruité »	42€ 30 €

Champagnes

GREMILLET, Brut	75 cl
DEUTZ, Brut	70 €
	90 €