



Le Bistrot Les Iris est un bistrot éthique et engagé : nous proposons des produits locaux et artisanaux ; dans un lieu animé en proposant plusieurs concepts au fil de la journée, et des événements réguliers. Bienvenue !

nos fournisseurs

Lyon
6
environs

Deux printemps /

Di'vin nature

Légumes

C'est notre maraîcher coup de cœur de Chasselay : il produit des légumes saisonniers avec beaucoup de conviction, que vous retrouverez au fil de vos assiettes, de la carte aux plats du jour...

● Chasselay

Ferme de Piamot Pâtes, farines, pois chiches, lentilles

A quinze minutes de Lyon, la ferme du Piamot a fait le choix du «tout bio». Au menu : pâtes semi-complètes, farine, lentilles et pois-chiches bio !

● Genay

● Cailloux-sur-Fontaines

Au Jardin Cailloutain Légumes

On retrouve ses pommes de terre en frites et dans nos plats de la semaine. Des légumes uniquement saisonniers à retrouver dans vos assiettes.

De l'autre côté de la rue Epicerie

Cette épicerie du centre-ville de Lyon vient s'associer au travail de Prairial pour compléter nos besoins, notamment grâce à une sélection de qualité sur des produits tels que le beurre, les herbes fraîches, les vinaigres...

Prairial Epicerie Bio

C'est à quelques pas du bistrot qu'est installée l'épicerie coopérative indépendante Prairial. Exclusivement bio et au maximum locale et vrac, nous utilisons nombre de ses superbes produits (huiles, miels, épices, chocolats...)

● Vaulx-en-Velin

● Lyon 6e

● Lyon 7e

● Bron

Bongoo

Cafés & thés

La seule torréfaction de café cuit en boutique à Lyon ! De plus, Bongoo Café aide au développement de programmes sociaux, éducatifs et culturels dans les pays producteurs.

Cave à Bron Vins

Une cave connue pour sa sélection de plus de 1200 références de vin, qui nous permet de vous proposer des vins issus des principaux terroirs viticoles français (sauf un !)

Fromagerie Roussette Fromages

La Fromagerie Roussette nous propose des fromages AOP et IGP, et de petits producteurs qui travaillent dans le respect et le bien-être animal. Et c'est à Bron !

Maison Clerc Pains & viennoiseries

Boulangerie-pâtisserie artisanale depuis 1965, implantée et reconnue à Bron depuis aussi longtemps !

STRAISSONS BOUILLON BOUILLON BOUILLON

Auvergne
Rhône
Alpes

Fenouillet Poissons

Au nord de la Loire, Fenouillet nous permet de servir des poissons locaux, donc d'eau douce ! Depuis 1990, la qualité de sa pêche et de ses produits fait la réputation de l'entreprise.

Ferme de Monchervet Boeuf, porc, charcuterie & fromages

Des boeufs et porcs élevés finis et transformés à Amplepuis au coeur du Beaujolais vert. La ferme produit ainsi viandes, charcuteries et fromages !

Domaine de Limagne Canards

Des canards élevés au grand air des volcans d'Auvergne qui seront sur certaines cartes saisonnières.

Domaine de la Pérouse Volailles

En pleine Bresse bien sûr, le domaine élève des volailles et cultive les céréales qui constituent la nourriture de base de ses animaux. Contre l'industrialisation de l'agriculture, le système de production est équilibré chez nos voisins de l'Ain.

Elevage d'Arcandy Boeuf, porc, charcuterie

Toujours pour le boeuf, le porc et la charcuterie, cet élevage familial et raisonné qui se situe dans la campagne iséroise sera sur nos planches et dans nos assiettes.

La Turbine à Saveurs Glaces

Pour la qualité de ses parfums, et le travail artisanal et transparent qu'entreprend la Turbine à Saveurs, nous vous proposerons toute la journée ses glaces et sorbets.

Maison Tranchand Pommes, poires, jus

Exploitation agricole dans la Loire, qui produit des poires, des pommes et des jus. A retrouver de vos assiettes à vos verres !

Pisciculture Murgat Poissons d'eau douce

Pisciculture implantée depuis 1898, au pied des contreforts alpins, sur les sources naturelles des fontaines de l'Oron. Poissons d'eaux douces !

● Chappes

● St-Nizier
sous-Charlieu

● Amplepuis

● St-André
sur-Vieux-Jonc

● St-Alban
de-Roche

● St-Clair
de-la-Tour

● Bossey

● Beaufort

Le midi

la carte saisonnière



En entrée

Le Pâté en croûte - 9 €

Chorizo, gelée à l'estragon, yuzu

Le Végétal Vegan - 7 €

Courges rôties à la bière, pois chiches et pois cassés

En plat

La Volaille de Bresse - 19 €

Ballottine farcie aux noix, réduction poivrée, purée de pommes de terre façon Robuchon, légumes confits

Le Porc - 19 €

Poitrine croustillante, poêlée de chou blanc et poires, mayonnaise au Saindoux, gel au romarin

Le Poisson - 19 €

Filet de saumon de fontaine (rivière) à l'unilatérale, patates douces rôties au miel et au curcuma, espuma de cou rouge et gel de patates douces

Le Burger - 18 €

Pain maison, boeuf, chou rouge confit, pickles d'oignons, Morbier, chorizo

Le Burger végétal - 18 €

Pain maison, chou rouge confit, steak végétal de courge, tofu français mariné au paprika, pickles d'oignons

La Suggestion du Bistrot (voir ardoise) - 16 €

En fromage & dessert

Le Fromage - 6 €

Assortiment de fromages de la fromagerie Roussette à Bron

Le Chocolat - 6 €

Biscuit chocolat noir, marrons confits au poivre, mousse de chocolat blanc à la fleur d'oranger, éclats de chocolat

Le Millefeuille (vegan) - 6 €

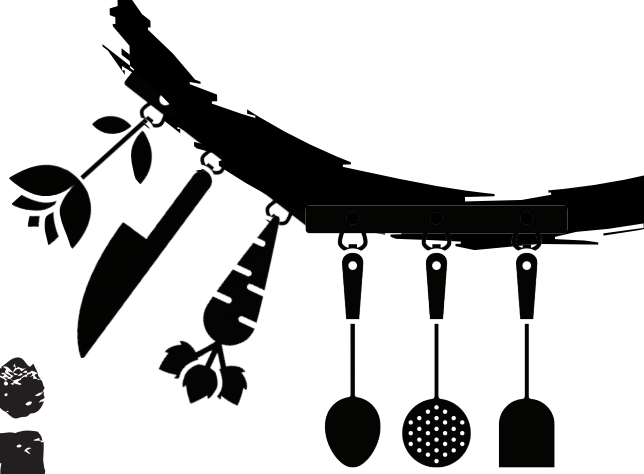
Meringue italienne vegan, confiture maison, caramel huile d'olive et menthe

Le Café - 6 €

Crème au café de Bongoo, chantilly et sirop au café, croustillant au marc de café



les menus **Le midi**



LE MENU DE LA SEMAINE sur l'ardoise

Plat ou plat végété
14 euros

Entrée & plat
ou Plat & dessert
18 euros

Entrée, plat & dessert
21 euros

(pour la suggestion des chefs : + 2 €)

LE MENU DES GONES DU QUARTIER - 11 €

(on est un gone jusqu'à 16 ans aux Iris)

Les pâtes du moment
ou steak haché
(avec frites ou purée de patates douces)
ketchup maison

Servi avec un sirop

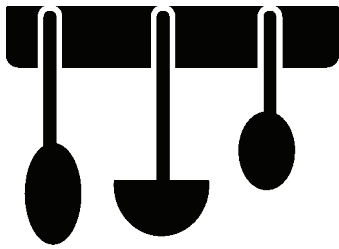
Supplément glacé : 2 boules de glace (+2 €)

Nous avons fait le choix d'avoir un menu qui change toutes les semaines afin - avant tout - de limiter le gaspillage des produits alimentaires. Chaque semaine, nous changeons donc l'entrée, deux plats (dont un végétarien), et le dessert.

Bonne dégustation !



Le petit
déj



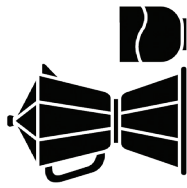
1 boisson chaude
+ 1 viennoiserie
+ 1 verre de jus
4,5 €

(la viennoiserie seule
1,5 €)

Le
slow
bistrot

Entre 8 h et 11 h,
et entre 15 h et 18 h,
du mardi au vendredi :
café, thé et gâteau
du bistrot jusqu'à
épuisement, pour
réviser ou se détendre.

2,5 € pour les
étudiant·es
sur justificatif
ou 4 €



boissons chaudes



Cafés & déclinaisons

- Espresso ou allongé 1,3 €
- Le café dégustation du mois 2,5 €
- Noisette 1,5 €
- Café double 2,5 €
- Grand crème 2,7 €
- Cappucino 3 €
- Café viennois 3 €
- Café frappé 5 €

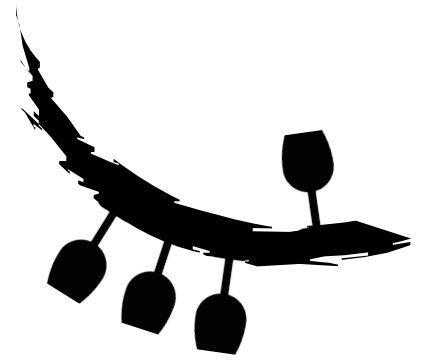
Thés & infusions 3,5 €

- Thé vert nature Jeoncha bio
- Thé vert aromatique Fleurs de cerisier
- Thé vert aromatique Soirée à Marrakech
- Thé noir nature Darjeeling
- Thé noir citronde Menton
- Thé blanc Rose Framboise
- Infusion digestion verveine menthe
- Rooibos pêche abricot

Chocolats

- Chocolat chaud 3 €
- Chocolat viennois 3,5 €

happy hours de 18h à 20h



Les bières

Toutes nos pintes sont à prix réduit entre 18 heures et 20 heures !

Les softs

Des sodas artisanaux et des kombuchas sont aussi concernés !

Le soir aussi, sur vos planches et dans vos bols, c'est local !
Houmous des Monts d'Or, charcuterie ou fromages d'Isère, de Loire ou de Bron !



Le soir

la carte

Des planches

- Planche fromage (13 €)*
- Planche végétale (13 €)*
- Planche charcuterie (14 €)*
- Planche mixte (21 €)*

Et des bols

- Frites maison (5 €)*
- Houmous et crudités (6 €)*

En dessert

Des glaces !



Mojito

Rhum ambré, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

Mojito fruits du moment

Rhum ambré, fruits du moment, herbes aromatiques, sucre de canne, eau gazeuse

Spritz

Apérol, prosecco, eau gazeuse

Gin to' concombre (Bombay Saphir)

Gin Bombay Saphir, citron tranche, tonic lysope au concombre

Gin to' (Normindia)

Gin Normindia, pomme déshydratée, tonic lysope nature

Gin to' (Generous)

Gin Generous combava et coriandre, tonic lysope nature

Le Hugo

Saint-Germain, prosecco, eau gazeuse

Jamaïcain Mule

Rhum ambré, ginger beer, gingembre

London Mule

Gin Bombay Saphir, ginger beer, gingembre

Moscow Mule

Vodka, ginger beer, gingembre

Le café frappé

sans alcool

Café double, sirop de sucre de canne, sirop d'orgeat, chantilly maison

Ginger beer et abricot

sans alcool

Nectar d'abricot, ginger beer, romarin

Virgin Mojito

sans alcool

menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

8 €

8,5 €

8 €

8 €

8 €

8 €

10 €

8 €

8 €

8 €

5 €

6 €

6 €

Suze

4 €

Martini blanc ou rouge

3,5 €

Ricard

3 €

Pastis 51

3 €

Porto rouge

3 €

Kir (cassis, mûre, framboise ou pêche)

3,5 €

apéritifs cocktails digestifs

4 cl

Get 27 ou Get 31

5 €

Bailey's Original Irish Cream

5 €

Verveine verte du Velay

6 €

Eaux de vie : poire, framboise, mirabelle

6 €

Chartreuse verte ou jaune

6 €

Limoncello

5 €

Liqueur de citron Jacoulot

6 €

Liqueur de menthe poivrée Jacoulot

6 €

Liqueur de mandarine Jacoulot

6 €

Liqueur de plantes & épices Jacoulot

6 €

Cognac, armagnac, calva...

5 €

Whisky Big Peat

7,5 €

Whisky Tokinoka

7,5 €

Zaka Martinique La Favorite

7 €

Rhum Bumbu XO

7 €

Rhum Plantation XO 20 ans

8 €



bières

La Gibusse (69)

Ballottine farcie aux noix, réduction poivrée, purée de pommes de terre façon Robuchon, légumes confits de, farcie aux noix, réduction poivrée, purée de pommes de terre façon Robuchon, légumes confits



La Gibusse (69)

Ballottine farcie aux noix, réduction poivrée, purée de pommes de terre façon Robuchon, légumes confits de, farcie aux noix, réduction poivrée, purée de pommes de terre façon Robuchon, légumes confits



La Gibusse (69)

Ballottine farcie aux noix, réduction poivrée, purée de pommes de terre façon Robuchon, légumes confits de, farcie aux noix, réduction poivrée, purée de pommes de terre façon Robuchon, légumes confits



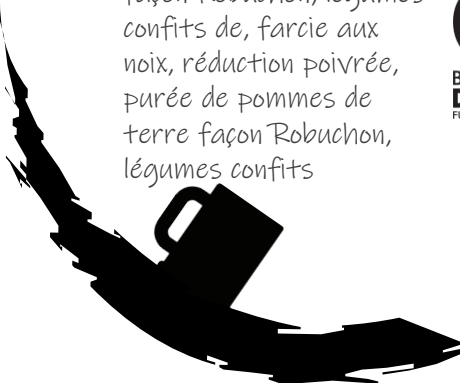
La Gibusse (69)

Ballottine farcie aux noix, réduction poivrée, purée de pommes de terre façon Robuchon, légumes confits de, farcie aux noix, réduction poivrée, purée de pommes de terre façon Robuchon, légumes confits



La Gibusse (69)

Ballottine farcie aux noix, réduction poivrée, purée de pommes de terre façon Robuchon, légumes confits de, farcie aux noix, réduction poivrée, purée de pommes de terre façon Robuchon, légumes confits



Sodas

Cola artisanal Markus	3,5 €
Limonade artisanale Markus	3,5 €
Fritz orange	3,5 €
Infusion finement pétillante SYMPLES Detox - Sauge, sureau, pomme	3,7 €
Infusion pétillante SYMPLES Feuilles de cassis	3,7 €
Les filles de l'ouest SCHORLE Rhubarbe pimpante	3,7 €
Les filles de l'ouest SCHORLE Groseille chatoyante	3,7 €
Ginger beer Socrate	3,7 €
Kombuchas par <i>la pieuvre noire</i> <i>nature, menthe poivrée, génépi, ou</i> <i>épices chai</i>	4,5 €

Jus de fruits 3€

Pur jus et jus de fruit *Finesse des vergers* :
clémentine, pamplemousse rose, ananas, ACE
(orange/carottes/citron), fraise, abricot, tomates de
Marmande

Pur jus de pommes du Pilat et jus de poires *Maison*
Tranchand

Sirons 1,3€

Citron jaune, fraise, kiwi, pêche, orgeat, menthe,
grenadine, caramel au beurre salé, pistache,
châtaigne, fleur de sureau, cookie, mûre ou
érable

Eaux

Eau minérale gazeuse 33 cL - Ocean 52	3 €
Velleminfroy Plate 1 litre	4,5 €
Velleminfroy Plate 0,5 litre	3,5 €
Velleminfroy Pétillante 1 litre	4,5 €
Velleminfroy Pétillante 0,5 litre	3,5 €
Carafe d'eau pétillante 1 L	1 €





Les Rouges

	au verre	46 cL	75 cL
Côtes du Rhône, <i>Domaine Lefebvre d'Anselme</i>	4 €	12 €	-
Côtes du Rhône Le Matou Rouge BIO, 2022, <i>Domaine Guinand</i>	5 €	15 €	21 €
Corbières Campana BIO, 2021, <i>Château Beaugard Mirouze</i>	5,5 €	16 €	22 €
Bourgogne Pinot Noir, 2022, <i>Domaine du Grison</i>	6 €	18 €	24 €
Syrah, 2022, <i>Maison Bruyère et David</i>	6 €	18 €	24 €
Le vin de Manu : Amalaya Malbec, 2021, Argentine	-	-	27 €
Crozes-Hermitage Le Veyrat-Pied, 2021, <i>Domaine Laurent Veyrat</i>	-	-	29 €
Fleurie la Madone, 2021, <i>Domaine Guillaume Chanudet</i>	-	-	29 €
Côtes du Rhône villages Séguret BIO, 2018, <i>Domaine Jean David</i>	-	-	29 €
Morgon la Voûte Saint-Vincent, 2022, <i>Domaine Louis Claude Desvignes</i>	-	-	31 €
Pic Saint Loup Cynarah BIO, 2021, <i>Château de Cazeneuve</i>	-	-	34 €
Saint-Joseph Les Parcelles, 2022, <i>Maison Bruyère et David</i>	-	-	44 €
Châteauneuf-du-Pape, 2020, <i>Domaine du Banneret</i>	-	-	80 €
Côte-rôtie Le Gallet Blanc, 2020, <i>Domaine François Villard</i>	-	-	90 €

Les blancs

	au verre	46 cL	75 cL
IGP Coteaux de Béziers Chardonnay, <i>Domaine Preigne le neuf</i>	3 €	9 €	-
Mâcon village, 2022, <i>Domaine du Grison</i>	5 €	15 €	21 €
Bourgogne aligoté, 2022, <i>Domaine du Grison</i>	5 €	15 €	21 €
Viognier, 2022, <i>Maison Bruyère et David</i>	6 €	18 €	26 €
Anjou les Rochettes Chenin BIO, 2022, <i>Châteaux du Breuil</i>	-	-	26 €
Côtes du Rhône BIO 8 naturel - La vie on y est, 2021, <i>Domaine Gramenon</i>	-	-	42 €
Saint-Véran en Crêches, 2021, <i>Domaine Jacques Saumaize</i>	-	-	47 €
Condrieu, 2022, <i>Maison Bruyère et David</i>	-	-	60 €
Pouilly-Fuissé Les Creuzettes, 2022, <i>Domaine Jacques Saumaize</i>	-	-	47 €

Les roses

	au verre	46 cL	75 cL
IGP vins du Pays du Var BIO, Perle rosée, <i>Domaine de Ramatuelle</i>	3 €	9 €	-

Les Bulles

	au verre	46 cL	75 cL
Champagne 1er cru extra-brut*, <i>Maison Ponson</i>	-	-	55 €
Crémant de Bourgogne, <i>Domaine du Grison</i>	-	-	22 €