



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
&
environs

Deux printemps / D'ivin 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

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.

● Cail-
loux-sur-Fon-
taines

De l'autre côté de la rue Épicerie

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 Épicerie 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

Bongoo Cafés & thés

Bongoo Café aide au développement de programmes sociaux, éducatifs et culturels dans les pays producteurs.

● Lyon 6e

● Lyon 7e

● Bron

BIO A PRO Frutis et légumes

C'est LA coopérative des producteurs et productrices bio du Rhône et de la Loire qui accompagne les professionnels de la restauration pour des produits bios, locaux et de saison !

● Brignais

Maison Clerc Pains & viennoiseries

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

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 !

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 !)



En fonction des récoltes
de nos fournisseurs
et des choix de
nos cuisiniers, les
accompagnements
peuvent varier au fil de
la carte saisonnière.
Bon appétit !

Le midi

la carte saisonnière

En entrée

Le Pâté en croûte - 9 €

Boudin noir, pommes caramélisées, écrasé de pommes de terre, gelée à la liqueur de pomme

~ accord met/boisson : Porto blanc

Le Végétal Vegan - 8 €

Cappuccino aux légumes anciens et consommé de champignons

~ accord met/boisson : Bourgogne Pinot Noir

En plat

La Volaille de Bresse - 19 €

Volaille braisée sauce forestière, panais glacé au miso et sabayon à l'estragon

~ accord met/boisson : Syrah

Le Boeuf - 19 €

Paleron de boeuf confit au vin rouge & chocolat noir, gnocchis à la courge

~ accord met/boisson : Pic Saint Loup

Le Poisson - 19 €

Filet d'omble chevalier et betterave en trois façons

~ accord met/boisson : Anjou blanc

Le Burger - 18 €

Pain maison, pulled pork aux quatre épices et miel, chou du moment, pickles de radis noirs, reblochon fermier et frites

~ accord met/boisson : bière yuzu ou kombucha aux épices chai

Le Burger végétal - 17 €

Pain maison, steak de pois cassés, chou du moment, pickles de radis noirs, reblochon fermier et frites

La Suggestion du Bistrot (voir ardoise) - 16 €

En fromage & dessert

Le Fromage - 6 €

Assortiment de fromages de la fromagerie Roussette à Bron

L'Agrume - 6 €

Meringue en deux façons et agrumes du moment

~ accord met/boisson : Prosecco

Le Vegan du Bistrot (voir ardoise) - 6 €

Selon les envies et créations des chefs !

Le Cocktail Tiramisu - 7 €

Servi par l'équipe du bar : un cocktail tout autour des saveurs du tiramisu !



Le midi

les menus
de la semaine

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 !



Entrée
Plat
et Dessert
21 €



Entrée et Plat
ou
Plat et Dessert
18 €



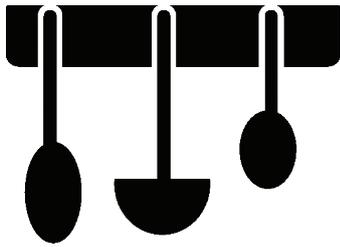
Plat ou
Plat végé
14 €



LE MENU DES GONES - 11 €
Steack haché
(avec frites ou purée
de patates douces)
ketchup maison
ou plat du moment
*Servi avec un sirop
2 boules de glace (*2 €)*

+ 2 € pour la
suggestion
des chefs

pti
de j'



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 citron de Menton
- Thé blanc Rose Framboise
- Infusion digestion Verveine Menthe
- Rooibos Pêche Abricot

Chocolats

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

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



Des planches

Planche fromage (13 €)

Planche végétale (13 €)

Planche charcuterie (14 €)

Planche mixte (21 €)

Et des bols

Frites maison (5 €)

*Suggestions du moment
sur l'ardoise (6 €)*

En dessert

Des glaces !



les Gins

- Gin To' sureau (Bombay Saphir)** 8 €
Gin Bombay Saphir, citron tranche, tonic Hysope au sureau
- Gin To' Generous Green** 8 €
Gin Generous combava et coriandre, tonic Hysope nature
- Gin To' Generous Purple** 8 €
Gin Generous raisin et poivre, poivre noir concassé, tonic Hysope nature
- Gin To' Generous Black** 8 €
Gin Generous Black floral, copeaux de gingembre, tonic Hysope nature

- Mojito** 8 €
Rhum ambré, menthe, citron, sucre de canne, eau gazeuse
- Spritz à la clémentine** 8 €
Apérol, Prosecco, eau gazeuse, jus de clémentine
- Le Amaretto Sour** 10 €
Amaretto, sirop de sucre de canne, jus de citron, blanc d'oeufs
- Jamaïcan Mule** 8 €
Rhum ambré, Ginger beer, gingembre, jus de citron
- London Mule** 8 €
Gin, Ginger beer, gingembre, jus de citron
- Moscow Mule** 8 €
Vodka, Ginger beer, gingembre, jus de citron
- Le cocktail du moment** 8 €
Voir ardoises
- sans alcool **Le café frappé** 5 €
Café double, sirop de sucre de canne, sirop d'orgeat, chantilly maison
- sans alcool **Ginger beer et abricot** 6 €
Nectar d'abricot, Ginger beer, romarin
- sans alcool **Virgin Mojito** 6 €
Menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse
- sans alcool **Le cocktail sans alcool du moment** 6 €
Voir ardoises

& les digestifs

- Get 27 ou 31, Bailey's, Cognac, Armagnac, Calva, Limoncello 5 €
- Verveine verte du Velay ; Eaux de vie : poire, framboise, mirabelle ; Chartreuse verte ou jaune 6 €
- Elixir de La Canaille (Eau de vie de bière), par la brasserie La Canaille 7 €
- Sélection Jacoulot, distillerie artisanale de Bourgogne 7 €
- Prestige Rhum et Whisky à retrouver au bar

De 7
à 8 €



10 bières à goûter en France

Microbrasserie de Montchat (Rhône - 69)

Cette microbrasserie est située dans le quartier de Montchat (Lyon 3^e), à quelques pas de Grange-Blanche et du quartier Monplaisir. Elle a été conçue pour consommer un minimum d'énergie. Le brasseur a choisi des matières premières biologiques : du houblon alsacien et du malt drômois. Leur spécialité : des bières éphémères étonnantes et gourmandes.



Brasserie la Gibusse (Jura - 39)

La Gibusse, c'est le fruit d'une rencontre entre deux hommes passionnés, festifs, et profondément amoureux des traditions. Ce sont les valeurs d'amitié, de partage et de fraternité. Brassées en France, dans le Jura, leurs bières sont à déguster entre amis, avec modération, mais toujours avec passion. Ainsi, la Gibusse souhaite étancher la soif des amateurs et amatrices, de tous les âges et fans de tous les sports.



Brasserie la Manivelle (Drôme - 26)

Brasserie artisanale entre Vercors et Provence : la brasserie artisanale de Die, c'est avant tout un esprit d'équipe au service de passionnés de bonnes bières. La brasserie privilégie les malts et les houblons biologiques. Elle brasse à l'eau du Vercors, sortie tout droit de la source du Rays. L'artisan brasseur est un fervent défenseur du goût !



Brasserie Dulong (Rhône - 69)

Brasserie pionnière du brassage à partir de céréales non-maltées, son innovation réside dans sa capacité à produire des boissons fermentées sans passer par l'étape du maltage. Les produits sont exclusivement fabriqués à partir de matières premières en provenance des champs lyonnais : les céréales proviennent du Grand Parc Miribel Jonage, et le houblon du Beaujolais. Un autre intérêt est aussi d'utiliser tout type de céréales et donc de développer des recettes originales.



Brasserie La Canaille (Loire - 42)

Basée à Sail Sous Couzan, la brasserie La Canaille vous propose des bières brassées artisanalement au cœur du Forez, dans une ancienne usine d'eau gazeuse emblématique du village. La Canaille brasse une gamme de bières à la fois traditionnelle et originale. Les céréales, malts et orges utilisés sont issus, lorsque cela est possible, de productions locales, raisonnées ou biologiques. Leur philosophie : brasser localement, et vendre localement !



Sodas

Cola artisanal Markus	3,5 €
Limonade artisanale Markus	3,5 €
Fritz orange	3,5 €
Infusion énergisante SYMPLES Thym, menthe poivrée, citron (finement pétillante)	3,7 €
Infusion relaxante SYMPLES Verveine, lavande, cerise	3,7 €
Infusion hivernale SYMPLES Menthe- bergamote, feuille de framboisier, pomme	3,7 €
Les filles de l'ouest SCHORLE Rhubarbe pimpante (finement pétillante)	3,7 €
Ginger beer Socrate	3,7 €
Ginger beer Royal au cassis 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

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

Les blancs

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

Les roses

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

Les Bulles

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