



Bienvenue à la Bicyclette Fleurie

Maison d'hôtes écologique

depuis 2005

Espace bien-être

&

Gourmandise

*Préserver notre environnement
un véritable choix de vie*

Nous achetons l'ensemble de nos produits auprès de producteurs locaux et/ou bio dans un esprit d'équité et de coopération

Nous mettons exclusivement à disposition de nos hôtes des produits respectueux pour l'homme et l'environnement

☺ Les petits gestes d'aujourd'hui feront les grands changements de demain ☺






Les boissons

Nos boissons fraîches






- | | | | |
|---|--|--------|---|
| ✓ Sirop bio de la Maison Meneau* | | 3,00 € |  |
| ✓ Jus de fruit bio
<i>orange, pomme</i> | | 3,00 € |  |
| ✓ Nectar de fruit local <i>Les Petits fruits de la Forêt</i>
<i>Abricot, pêche</i> | | 3,50 € | |
| ✓ Smoothie et milk shake du moment | | 6,00€ | |
| ✓ Limonade* ou citronnade maison <i>Le verre</i> | | 3,50 € | |
| à base de sucre & sirop bio <i>La bouteille de 100cl</i> | | 8,00 € | |
| ✓ Cola maison <i>Le verre</i> | | 3,50 € | |
| à base de sucre & sirop bio <i>La bouteille de 100cl</i> | | 8,00 € | |

*Violette, grenadine, abricot pêche, citron, noisette, pamplemousse

Nos alcools*

- | | | |
|--|--------|---|
| ✓ Bière de la brasserie des Ursulines de Crémieu (<i>la bouteille de 33cl</i>) | 4,50 € | |
| <i>Une palette de bières de la blanche à la brune selon les saisons</i> | | |
| ✓ Pastis artisanal | 4,50 € | |
| ✓ Apéritif maison: Ratafia | 4,00 € | |
| ✓ Kir vin bio | 4,00 € |  |
| ✓ Rosé pamplemousse | 4,00 € |  |
| ✓ Le verre de vin du Bugey: <i>blanc, rouge ou rosé</i>
<i>Domaine Trichon</i> | 3,50 € |  |
| ✓ Le cocktail de l'été de La bicyclette Fleurie :
<i>Vin d'orange, sirop de rhubarbe, eau gazeuse</i> | 6,00€ | |

Nos boissons chaudes

- | | | |
|---|--------|---|
| ✓ Café bio sélection Dagobert | 2.50 € |  |
| ✓ Thés et tisanes <i>Une sélection des Jardins de Gaïa.</i>
<i>Demandez nous conseil entre tisanes, thés verts, bleus, noirs ou rouges</i> | | |
| <i>La théière pour 1 personne</i> | 3,00 € |  |
| <i>La théière pour 2 personnes</i> | 5,00 € |  |
| ✓ Chocolat BIO <i>chaud ou froid</i> <i>Le bol</i> | 3,50 € |  |
| <i>La grande chocolatière</i> | 8,00 € |  |

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération ou rapportez votre bouteille.

La carte *Bistrot Gourmand*

Servi avec notre pain maison cuit au feu de bois élaboré à base de farine biologique de la ferme Duclos Gonet de Crémieu

Les entrées 100% végétarien

8,00 €

- ✓ Salade de quinoa courgette marinée abricot pêche, tomate cerise et noisette
- ✓ Piémontaise croquant de radis et carotte citronnée au thym
- ✓ Gaspacho et sa tapenade
- ✓ Cheesecake chèvre frais tomate séchée et caviar d'aubergine

Les plats

12,00 €

- ✓ Couscous revisité : 100% volaille, légume croquant et fondue de tomate
Version végétarienne avec une galette
- ✓ Riz rose de Camargue, petits légumes, truite rose d'Isère et sauce coco curry
- ✓ Gratin de pâtes de Crémieu à l'ail des ours, fondue de légumes et chèvre frais
- ✓ Tartine, salade et pommes de terre sautées
Tomate fraîche, omelette, comté

Les Desserts

7,00 €

- ✓ Salade de fruits frais sirop de violette et macaron
- ✓ Crumble abricot rôtis au thym, croquant de noisette au miel et glace à la noisette caramélisée
- ✓ Cheesecake caramel, spéculos et nectarine
- ✓ Carte des glaces bio de Terre Adélice (tarif selon le nombre de boules)
- ✓ Faisselle de chèvre frais, fruits secs et confiture maison

L'ardoise de fromages de vache & chèvre

7,00 €

La formule menu du Bistrot Gourmand

25,00 €

Au choix: entrée + plat + petite dégustation de fromages + Dessert

Les bocaux de la ferme de Valensole

- ✓ Terrine en 180grs 9,00 €
Au choix: terrine pure volaille à la châtaigne, terrine de canard à l'orange, rilette au poulet fumé
- ✓ Terrine en 100grs 6,00 €
Au choix: rilette de volaille, terrine de volaille aux pruneaux
- ✓ Bocal chaud haricot coco, volaille au romarin, petits légumes 10,00 €

Les conserves fines de la mer de La Compagnie Bretonne

- ✓ Boite de sardines ou maquereaux servis avec du beurre salé 6,00 €
- ✓ Bocal de poisson 6,00 €
Au choix sardine aux épices, émietté de thon aux algues wakamé, émiettés de maquereaux au Kumbu, tartare d'algues au citron

Tartinade maison végétarienne du moment 6,00 €

Les goûters

- ✓ Crêpe ou gaufre au sucre 4,00 €
- ✓ Crêpes ou gaufres 5,00 €
Citron, sucre, chocolat, crème fouettée, confiture abricot ou rhum raisin
- ✓ Une boule de glace au choix en suppléments 3,00 €

Les desserts du menu 7,00 €

Les glaces

- ✓ La boule de glace 3,00 €
- ✓ La boule de glace supplémentaire 2.50 €
- ✓ Le supplément crème fouettée 1.00 €



Avec respect et humilité, le glacier Terre adélice nous fait partager ses parfums uniques et authentiques, élaborés selon une fabrication artisanale d'une grande exigence de qualité. Ses glaces et sorbets, aux goûts remarquablement entiers et singuliers, réveillent en nous toute la magie, l'audace de la nature.

Coté sorbet

- ✓ Chocolat noir
- ✓ Châtaigne marron confit
- ✓ Griotte
- ✓ Mure
- ✓ Pêche des vignes

Coté glace

- ✓ Noisette caramélisée
- ✓ Caramel beurre salé
- ✓ Fleur d'oranger
- ✓ Vanille gousse