

BISTROT

BISTROT



HORAIRES

MERCREDI - JEUDI

18H30 - 2H

VENDREDI - SAMEDI

18H30 - 4H

DIMANCHE

18H30 - 2H

BISTROT

BISTROT

A DEGUSTER ENTRE AMIS

Trio de mezze - 16 €

Bouchées au poulet - 17 €

Sauce rougaille revisitée

Gyoza aux gambas - 18 €

6 pièces - Sauce chili

ENTREES

Trio de tartares - 18 €

Saumon, avocat, légumes

Crèmeux de courge - 17 €

Curcuma, sorbet de tomates au basilic, feuilleté aux épices

Foie gras en trois façons - 22 €

Foie gras au cacao & nature & aux épices avec sa compotée de figues et orange

Cannelloni d'aubergine - 19 €

Thon mariné au basilic, cébette, fruit de la passion



Flashez ce QR code
pour consulter
toutes nos cartes.

Service jusqu'à 23h30.
Prix net.

PLATS

Tajine du chef - 24 €

Riz basmati, légumes du soleil et fruits frais

Filet de bar - 28 €

Rôti aux clémentines, pignon de pin, légumes d'antan, mousseline de panais

Risotto aux Saint Jacques - 32 €

Version végétarienne aux champignons de saison - 28 €

Magret de canard - 32 €

Morilles, poire & légumes rôtis au sirop d'érable, millefeuille aux deux pommes de terre

Filet de boeuf* - 34 €

Sauce grand veneur, purée de pomme de terre truffée

** Façon Rossini +4€*

Suprême de poulet - 26 €

Sauce forestière, pommes grenailles rôties à l'échalote

NOS SUGGESTIONS A PARTAGER

Assortiment du chef - 28 €

Nos tapas à partager

Côte de bœuf à partager env. 1 kg - 85 €

Accompagnements du jour

Garniture supplémentaire au choix - 5€

*Pommes grenailles rôties à l'échalote - Légumes d'antan -
Purée de pomme de terre truffée*

DESSERTS

Sélection de fromages affinés - 11 €

Crèmerie fromagerie Guibert MOF

Rocher noisettes - 10 €

Mousse au chocolat ambré, insert praliné noisettes & biscuit joconde

Tarte aux agrumes - 10 €

Pavlova revisitée - 10 €

aux fruits rouges

Café gourmand - 13,50 €

Expresso & trio de mignardises

Menu Enfant - 16€

Jus de fruit Alain Millat, Petit plat du chef, une boule de glace artisanale

Pains : Boulangerie Sabourdy

Cuisine FAIT MAISON

BISTROT
CHIC

LOGES

LES