

BISTROT

BISTROT



HORAIRES

MERCREDI - JEUDI

18H30 - 2H

VENDREDI - SAMEDI

18H30 - 4H

DIMANCHE

18H30 - 2H

BISTROT

BISTROT

A DEGUSTER ENTRE AMIS

1 tapas = 13 / 2 tapas = 24 / 3 tapas = 32 / 4 tapas = 40 / 5 tapas = 48 / 6 tapas = 56

Minis Arancini

à la mozzarella avec sauce tomate maison

Poëlée de Gambas

au chorizo

Gyozas légumes

& sauce asiatique

Tempura de légumes

Sauce rougail

Bouchées de poulet

Sauce rougail

Trio de tartinables

Pesto rosso, tapenade d'olives noires, caviar d'aubergine

POUR COMMENCER...

Oeuf poché - 14

sur son crémeux au basilic, chips de légumes

Carpaccio de courgette & Burrata - 15

& chips de légumes

Sashimi de saumon - 16

Crème de wasabi & sauce soja

Tataki de boeuf - 17

Wakamé, sauce asiatique, pointe de wasabi

Foie gras - 18

Toast et chutney de figue



Flashez ce QR code
pour consulter
toutes nos cartes.

Service jusqu'à 23h30.
Prix net en euros.

VIANDES

Suprême de poulet - 23

Sauce forestière, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Tigre qui pleure - 25

faux filet de boeuf, sauce asiatique, wakamé & frites fraîches maison

Burger des Artistes - 24

Pain burger maison, steack haché de boeuf Angus, oignons caramélisés, fromage «La Dent du Chat», roquette fraîche, sauce du chef & frites fraîches maison

Filet de boeuf* - 29

*écrasé de pommes de terre et légumes rôtis (*Ou Rossini + 5€)*

Faux filet env. 600g (pour 2) - 56

Sauce au poivre ou chimichurri et deux garnitures au choix

Côte de boeuf env. 1kg (pour 2) - 85

Sauce au poivre ou chimichurri et deux garnitures au choix

POISSONS

Risotto de gambas - 26

crème safranée

Dos d'eglefin - 24

Mousseline de patate douce & légumes de saison rôtis

Filet de dorade - 28

Ecrasé de pommes de terre & légumes de saison rôtis

PASTAS ET VEGE

Risotto aux champignons - 22

Champignons de saison, chips de légumes

Gnocchis de patate douce - 23

Gnocchis faits maison, sauce gorgonzola et noix

Curry de légumes - 23

Carottes, patates douces, pois chiches mijotés dans un curry parfumé au lait de coco servi avec du riz basmati

Pasta de La Casa del Gusto - 25

Pâtes fraîches artisanales, sauce tomate maison, basilic, burrata italienne

GARNITURES

Frites fraîches maison - 5

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive - 6

Légumes de saison rôtis - 5

Risotto aux champignons - 6

Mousseline de patate douce - 6

DESSERTS

Sélection de fromages affinés - 11

Crèmerie fromagerie Guibert MOF

L'ananas en deux façons - 9

Carpaccio et tartare, crumble, menthe

Entremet deux chocolats déstructuré - 10

Biscuit dacquoise, mousse aux deux chocolats, cannelle, feuillantine

Tartelette citron vert basilic - 9

Pâte sablée, crème d'amande, crémeux citron, meringue

La Coupe glacées des Loges - 10

Glaces artisanales fraise & framboise, sorbet basilic, fruits rouges frais, coulis de framboise, basilic frais

La mousse au chocolat maison (pour 2) - 18

Chocolat noir Valrhona, éclats de noisettes et copeaux de chocolat blanc

Menu Enfant - 15

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

Pains : Boulangerie Sabourdy (Aix les Bains)
Glaces : Renzo L'Artisan Glacier (Viviers du lac)
Pâtes fraîches : La Casa Del Gusto (Aix les Bains)
Fromages : Crèmerie Fromagerie Guibert (Aix les Bains)

Cuisine FAIT MAISON

BISTROT
CHIC

LOGES

LES