

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**

### **Alokos**

*Bananes plantin frites, sauce rougail*

### **Poëlée de Gambas**

*au chorizo*

### **Gyozas légumes**

*Sauce asiatique*

### **Camembert rôti**

*Au miel*

### **Bouchées de poulet**

*Sauce rougail*

### **Trio de tartinables**

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

---

## POUR COMMENCER...

### **Velouté de courge - 14**

*Parfumé au lait de coco & aux épices douces*

### **Saumon Gravlax - 16**

*mariné à la betterave & zestes d'agrumes, vinaigrette à l'orange & herbes fraîches*

### **Tataki de boeuf - 17**

*Wakamé, sauce asiatique, pointe de wasabi*

### **Foie gras - 18**

*Toast & 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*

*Pour garantir la qualité et l'harmonie de nos plats, les garnitures mentionnées sont soigneusement choisies par notre chef et ne peuvent pas être modifiées.*

*Merci de votre compréhension.*

## PASTAS ET VEGE

### **Risotto aux champignons - 22**

*Champignons de saison, chips de légumes*

### **Gnocchis de potimarron - 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 - 23**

*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*

### **Crumble Poire Chocolat - 9**

*Tartare de poire cru & cuit, mousse poire/tonka & coulis de chocolat noir*

### **Entremet deux chocolats - 10**

*Biscuit dacquoise, mousse aux deux chocolats, 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

# LE MENU DES LOGES

**44 €**

( Entrée + Plat + Dessert )

---

## Velouté de courge

*Parfumé au lait de coco & aux épices douces*

OU

## Saumon Gravlax

*mariné à la betterave & zestes d'agrumes, vinaigrette à l'orange & herbes fraîches*

---

## Suprême de poulet

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

OU

## Dos d'eglefin

*Mousseline de patate douce & légumes de saison rôtis*

---

## Dessert à la carte

*(Hors desserts à partager)*



Flashez ce QR code  
pour consulter  
toutes nos cartes.

Service jusqu'à 23h30.  
Prix net.

# LE MENU DES ARTISTES

**54 €**

( Entrée + Plat + Dessert )

---

## **Foie gras**

*Toast et chutney de figue*

OU

## **Tataki de boeuf**

*Wakamé, sauce asiatique, pointe de wasabi*

---

## **Filet de dorade**

*Ecrasé de pommes de terre & légumes de saison rôtis*

OU

## **Filet de boeuf**

*Ecrasé de pommes de terre & légumes de saison rôtis*

---

## **Dessert à la carte**

*(Hors desserts à partager)*

BISTROT  
CHIC

LOGES

LES