

BISTROT

BISTROT



HORAIRES

DIMANCHE - LUNDI - MERCREDI

18H30 - 00H

JEUDI

18H30 - 2H

VENDREDI - SAMEDI

18H30 - 4H

BISTROT

BISTROT

A DEGUSTER ENTRE AMIS

(Hors dîners festifs)

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

Croustillant moelleux de poulet

au fromage «Dent du chat»

Poêlée de Gambas

au chorizo

Gyozas légumes

Sauce asiatique

Camembert rôti

Au miel

Bouchées de lieu noir

Sauce rougail

Trio de tartinables

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

POUR COMMENCER...

Burrata crémeuse - 16

Gaspacho de tomates en deux couleurs, basilic

Tartare de thon rouge - 18

Façon thaï, marinade aux sauces asiatiques, cébette, pickles de piments & oignons rouges

Tataki de boeuf - 17

Wakamé, sauce asiatique, pointe de wasabi

Foie gras en trois façons - 18

Foie gras au cacao & nature & aux épices avec un chutney de poire



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 façon Loges - 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 forestière et deux garnitures au choix

Côte de boeuf env. 1kg (pour 2) - 85

Sauce au poivre ou forestière et deux garnitures au choix

POISSONS

Risotto de gambas - 26

crème safranée

Pavé de truite - 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

Ravioli chèvre & miel de Savoie - 24

Ravioli frais artisanaux de La Casa del Gusto, crème de parmesan

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 fraise rhubarbe - 10

Crème diplomate à la fraise, compotée de rhubarbe, soupe de fraises & menthe

Profiterole - 10

Un généreux chou craquelin garni de glace vanille Bourbon, coulis de chocolat noir 70% & chantilly

Tartelette aux framboises - 9

Pâte sablée, crème diplomate à la vanille, framboises fraîches

La Coupe glacée des Loges - 10

Glaces artisanales : orange sanguine, citron, pamplemousse, un filet de miel de Savoie, amandes caramélisées à l'orange, menthe fraîche

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

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

LE MENU DES LOGES

44 €

(Entrée + Plat + Dessert)

Burrata crémeuse

Gaspacho de tomates en deux couleurs, basilic

OU

Tartare de thon rouge

Façon thaï, marinade aux sauces asiatiques, cébette, pickles de piments & oignons rouges

Suprême de poulet

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

OU

Pavé de truite

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 en trois façons

Foie gras au cacao & nature & aux épices avec un chutney de poire

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