

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

Empanadas aux légumes

sauce tomates maison

Camembert rôti

Au miel

Frites fraîches maison à la truffe

& parmesan râpé

Trio de tartinables

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

POUR COMMENCER...

Burrata crémeuse - 15

Gaspacho de tomates en deux couleurs, basilic

Tartare de thon rouge - 17

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

Tataki de boeuf - 17

Wakamé, sauce asiatique, pointe de wasabi

Foie gras maison - 18

& chutney de figues



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

Sauté de nouilles au boeuf - 25 ^{*(Épicé)}

Boeuf émincé, piment frais, légumes croquants, sauce soja & coco

Burger des Artistes - 24

pain burger maison, steak haché de boeuf Angus, roquette, tomates confites, copeaux de parmesan, mayonnaise au parmesan, pesto

Magret de canard - 28

Minis aubergines rôties, écrasé de pommes de terre, feuilleté en couronne, jus au sirop d'érable

Filet de boeuf* - 32

*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

Dos d'Eglefin - 24

Légumes de saison rôtis, mousseline de patate douce

Filet de dorade - 26

Ecrasé de pommes de terre & légumes de saison rôtis

Risotto de Saint-Jacques - 28

Risotto crémeux & sa fondue de poireaux

*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 - 23

Champignons de saison, chips de légumes

Ravioli chèvre & miel de Savoie - 24

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

Sauté de nouilles aux légumes - 22 **(Épicé)*

Poivrons, carottes, piments frais, pousse de soja

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 noix de pécan - 10

Mousse noix de pécan, praliné, insert crémeux chocolat

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

LE MENU DES LOGES

44 €

(Entrée + Plat + Dessert)

Burrata crémeuse

Gaspacho de tomates en deux couleurs, basilic

OU

Tataki de boeuf

Wakamé, sauce asiatique, pointe de wasabi

Suprême de poulet

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

OU

Dos d'Egelfin

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

Foie gras maison avec un chutney de figues

OU

Tartare de thon rouge **(Épicé)*

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

Filet de dorade

Ecrasé de pommes de terre & légumes de saison rôtis

OU

Magret de canard

Minis aubergines rôties, écrasé de pommes de terre, feuilleté en couronne, jus au sirop d'érable

Dessert à la carte

(Hors desserts à partager)

BISTROT
CHIC

LOGES
LES