

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...

Crèmeux de courge - 15

Curcuma, sorbet tomate au basilic, feuilleté aux épices

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

avec un 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

*Ecrasé 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

*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 pomme caramel - 10

Crème diplomate à la pomme, compotée & tartare de pomme, caramel au beurre

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 : marrons glacés, vanille Bourbon, caramel au beurre salé, & sauce caramel, éclats de noisettes

La mousse au chocolat maison (pour 2) - 18

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

Menu Enfant - 15

Une boisson au choix, Petit plat du chef, une boule de glace artisanale

LE MENU DES LOGES

44 €

(Entrée + Plat + Dessert)

Crèmeux de courge

Curcuma, sorbet tomate au basilic, feuilleté aux épices

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