

BISTROT

# BISTROT



## HORAIRES

**DIMANCHE - LUNDI -MERCREDI**

18H30 - 00H

**JEUDI**

18H30 - 2H

**VENDREDI - SAMEDI**

18H30 - 4H

BISTROT

# BISTRÔT

## 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, pousses 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**

*Crémerie 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*

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

# LE MENU DES LOGES

**44 €**

( Entrée + Plat + Dessert )

## Crémeux 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