

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 tomate 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...

Oeuf poché & carotte en déclinaison - 15

Mousseline de carotte & pickles croquants

Tartare de thon rouge - 17

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

Carpaccio de veau mariné - 16

Roquette zestée, tuile de parmesan

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 - 24

farci aux crevettes, écrasé de pommes de terre, champignons poêlés

Tigre qui pleure façon Loges - 25

faux-filet de boeuf, sauce asiatique, wakamé & frites fraîches maison

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

Patate douce violette, jus au sirop d'érable, fruit de saison

Filet de boeuf* - 32

*Ecrasé de pommes de terre et légumes rôtis (*Ou Rossini + 5€)*

Faux filet env. 600 g (pour 2) - 56

Sauce au poivre ou forestière et deux garnitures au choix

Côte de boeuf env. 1 kg (pour 2) - 85

Sauce au poivre ou forestière et deux garnitures au choix

POISSONS

Pavé de lieu noir - 24

Pommes grenailles, légumes croquants, graines de courge torréfiées, sauce curry au lait de coco

Rouget barbet entier - 28

Sauce vierge des Loges & légumes

Risotto de Saint-Jacques - 30

*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

Curry de légumes - 24

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

Mille-feuilles passion - 10

Pâte feuilletée caramélisée, crème diplomate vanille, mousse passion, zeste de citron vert

Profiterole - 10

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

Délice chocolat pistache - 10

Biscuit chocolat, pralinée pistache croquant, griotte, ganache chocolat blanc

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)

Oeuf poché & carotte en déclinaison

Mousseline de carotte & pickles croquants

OU

Carpaccio de veau mariné

Roquette zestée, tuile de parmesan

Suprême de poulet

farci aux crevettes, écrasé de pommes de terre, champignons poêlés

OU

Pavé de lieu noir

*Pommes grenailles, légumes croquants, graines de courge torréfiées, sauce curry
au lait de coco*

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

Rouget barbet entier

Sauce vierge des Loges & légumes

OU

Magret de canard

Patate douce violette, jus au sirop d'érable, fruit de saison

Dessert à la carte

(Hors desserts à partager)

BISTROT
CHIC

LOGES
LES