

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

Alokos

sauce yaourt menthe & citron et sauce tomate pimentée

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...

Burrata italienne - 15

Tartare de tomates colorées, gelée de jus de tomate au pistou, toast à l'ail

Tartare de saumon - 17

Fruits de saison, avocat, échalote, ciboulette, citron vert

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 jaune - 24

sauce vierge des Loges & légumes du soleil

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

Magret de canard - 28

pressé de patate douce, 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

Curry de gambas - 24

Légumes du soleil & riz basmati

Pavé de truite - 27

flan de courgette au curcuma, mousseline de patate douce & noix de cajou

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

Fraises à l'huile d'olive - 10

Fraises fraîches, mousse légère à la fraise, glace verveine

La Coupe glacée des Loges - 10

Glaces artisanales : orange sanguine, citron, pamplemousse, 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

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

LE MENU DES LOGES

44 €

(Entrée + Plat + Dessert)

Burrata italienne

Tartare de tomates colorées, gelée de jus de tomates au pistou, toasts à l'ail

OU

Carpaccio de veau mariné

Roquette zestée, tuile de parmesan

Suprême de poulet jaune

Sauce vierge des Loges & légumes du soleil

OU

Curry de gambas

Légumes du soleil & riz basmati

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 saumon

Fruits de saison, avocat, échalote, ciboulette, citron vert

Pavé de truite

Flan de courgette au curcuma, mousseline de patate douce & noix de cajou

OU

Magret de canard

Pressé de patate douce, jus au sirop d'érable, fruit de saison

Dessert à la carte

(Hors desserts à partager)

BISTROT
CHIC

LOGES

LES