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*

Poulet satay
poulet mariné, sauce lait de coco, cacahuètes

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...

Crémeux de courge - *15*
Curcuma, sorbet tomate au basilic, feuilleté aux épices

Tartare de thon - *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*
Sauce forestière, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

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*
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*
Crémerie 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

Poire sauvage - *10*
Pâte feuilletée, mousse poire, poires fraîches, glace myrtille, coulis fruits rouges

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

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

Carpaccio de veau mariné

Roquette zestée, tuile de parmesan

Suprême de poulet

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

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 thon

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

---

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

LES LOGES