

# MENU DU BISTROT

**MENU À 38,00 €**

**Entrée + plat ou plat + dessert 31,00 € / Supplément fromage 3,50 €**

## ENTRÉES / STARTERS

Pressé de canette des Dombes au foie gras, chutney de poire de Savoie  
Pressed duckling with foie gras, pear chutney

**ou / or**

Ravioles de langoustines au shiso, crème de citronnelle  
Scampi ravioli with "shiso", lemongrass cream

## PLATS / MAIN COURSE

Dos de cabillaud rôti, émulsion de châtaignes, purée de potimarron  
Roasted codfish fillet, chestnut emulsion, mashed pumpkins

**ou / or**

Quasi de veau cuit en basse température en crumble de pistache, légumes confits  
Veal rump with pistachio crumble, roasted vegetables

## DESSERTS / DESSERTS

Baba au rhum / Rum baba

**ou / or**

Enroulé pomme poire de Savoie, caramel au beurre salé  
Rolled apple pear, Salted Butter Caramel

## LE MENU ENFANT

CHILD'S MENU

**MENU À 12,50 €**

Pavé de saumon Label Rouge  
(Origine Ecosse)

**ou** Steak haché & ses frites maison  
Salmon filet "Label Rouge"  
minced steak with fresh homemade chips

Coupe de glace 2 boules au choix  
Two scoops of ice cream

## FORMULES DU JOUR\*

DAY'S MENU\*

**PLAT DU JOUR : 14,50 €**

TODAY'S SPECIAL

Entrée + plat **ou**

Plat + dessert : 18,50 €

Starter + dish or dish + dessert

Entrée + plat + dessert : 22,50 €

Starter + dish + dessert

Assiette de frites maison / Plate of fresh homemade chips 6,00 €

Supplément de légumes / Vegetable supplement 3,00 €

\* Les formules sont servies uniquement le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés.

\* The day's formula are only served for lunch from Monday to Friday, except on bank holiday.

# NOS HUÎTRES

Marennes d'Oléron de Chez DOUSSARD

|   |         |   |
|---|---------|---|
| Six huîtres Marennes d'Oléron "fine de claire N° 3"<br>Six oysters Marennes d'Oléron n°3          | 14,00 € |   |
| Douzaine d'huîtres Marennes d'Oléron "fine de claire N° 3"<br>Dozen oysters Marennes d'Oléron n°3 | 23,00 € | + |

# NOS ENTRÉES & SALADES

OUR STARTERS & SALADS

|   |         |  |
|---|---------|--|
| Ravioles de langoustines au shiso, crème de citronnelle<br>Scampi ravioli with "shiso", lemongrass cream  | 18,50 € |  |
| Pressé de canette des Dombes au foie gras, chutney de poire de Savoie<br>Pressed duckling with foie gras, pear chutney  | 15,50 € |  |
| Duo de foie gras, caramel de pralin, pain d'épices maison<br>Duo of "foie gras", pralin caramel, homemade gingerbread   | 20,50 € |  |
| <b>SALADE CÉSAR</b> : salade Sucrine, blanc de poulet fermier grillé,<br>lard paysan grillé, copeaux de parmesan et croûtons.<br>Cesar salad : Sucrine lettuce, grilled chicken breast, grilled bacon, parmesan<br>cheese and crouton | 16,50 € |  |
| <b>SALADE GOURMANDE</b> : salade, avocats, saumon Gravlax, foie gras<br>Lettuce, avocado, Gravlax salmon, foie gras   | 17,50 € |  |
| <b>SALADE DE ST. MARCELLIN aux agrumes</b> : salade, Saint Marcellin,<br>agrumes, toasts grillés<br>Lettuce, Saint Marcellin cheese, citrus, grilled toasts   | 16,50 € |  |

# NOS PÂTES

OUR PASTA

|   |         |   |
|---|---------|---|
| Linguines aux morilles<br>Linguines pasta with morels mushrooms                               | 19,00 € |   |
| Linguines aux noix de St Jacques et gambas rôties<br>Linguines pasta with scallops and prawns | 19,00 € | + |

# NOS POISSONS

## OUR FISHES

|   |         |
|---|---------|
| <b>Ombre Chevalier façon meunière et sa purée à l'ail des ours (poisson entier)</b><br>Coveted Alpine lake trout meuniere style, mashed potatoes with wil garlic (whole fish)   | 27,00 € |
| <b>Sole meunière (poisson entier origine Bretagne 300/400gr)</b><br>Sole meuniere style (whole fish)  | 32,50 € |
| <b>Dos de cabillaud rôti, émulsion de châtaignes, purée de potimarron</b><br>Roasted codfish fillet, chestnut emulsion, mashed pumpkins   | 24,00 € |
| <b>Risotto crémeux aux noix de St Jacques, gambas rôties et parmesan</b><br>Creamy risotto with parmesan cheese, scallop and prawn  | 19,50 € |
| <b>Choucroute de poissons &amp; son beurre blanc (Dos de cabillaud, saumon "Label Rouge" (Origine Ecosse), noix de St Jacques, gambas)</b><br>Fishes Sauerkraut and his white butter sauce (Pike perch, salmon "Label Rouge", scallops, prawns) | 24,50 € |

(Nos poissons du lac du Bourget, vous sont proposés en suggestion du jour selon les arrivages de nos pêcheurs professionnels : Henri Ricord et Olivier Parpillon)  
Our fish of the lake are proposed to you in suggestion of the day according to the arrivals of our fishermen : Henri Ricord and Oliver Parpillon

# CÔTÉ HAMBURGER

## OUR HAMBURGER selection

|   |         |
|---|---------|
| * <b>Hamburger du Bistrot (Comté du Jura, steak haché, tomate, salade)</b><br>* The Bistrot's burger                                | 18,50 € |
| * <b>Hamburger Savoyard (Bacon, reblochon, steak haché, tomate, salade)</b><br>* The Savoyard's burger (bacon and reblochon cheese) | 18,50 € |

\* servi avec frites maison et salade verte  
\* coming with fresh homemade chips and green salad

Nos pains à hamburger sont réalisés par notre artisan boulanger "L'Aix'Quis"  
Our hamburger buns are made by our bakery artisans "L'Aix'Quis"

# NOS VIANDES

## OUR MEATS

|   |         |
|---|---------|
| * Tartare de bœuf ou tartare poêlé (180 gr)<br>* Beef tartar, raw or pan fried  | 19,50 € |
| * Tartare de filet de bœuf coupé au couteau (250 gr)<br>* beef tenderloin tartar  | 26,00 € |
| * servi avec frites maison et salade verte<br>* coming with fresh homemade chips and green salad  |         |
| Cœur de ris de veau aux morilles, gratin Dauphinois<br>Sweatbreads cooked with morels mushrooms, potato gratin Dauphinois   | 33,50 € |
| Quasi de veau cuit en basse température en crumble de pistache, légumes confits<br>Veal rump with pistachio crumble, roasted vegetables                           | 24,50 € |
| * Filet de bœuf aux morilles (250 gr)<br>* Beef tenderloin with morels mushrooms  | 31,50 € |
| * Filet de bœuf juste grillée (250 gr)<br>* Just grilled beef tenderloin  | 25,50 € |
| * Entrecôte du boucher à la plancha (300/350 gr)<br>* Butcher's sirloin steak (grilled)   | 22,50 € |
| * Double entrecôte à la plancha (450/500 gr)<br>* XL sirloin steak (grilled)  | 30,50 € |
| Coquelet rôti en cocotte, jus au thym, légumes confits et frites maison<br>Roasted cockerel in a casserole, thyme juice, roasted vegetables, fresh homemade chips | 18,50 € |

Supplément sauce morilles 6,00 € / pers.

Extra morels gravy 6,00 € / pers.

\* Servi avec frites maison ou gratin dauphinois ou petits légumes

\* Coming with fresh homemade chips or potatoes gratin or vegetables

Toutes nos viandes sont d'origine d'Union Européenne, voir les ardoises.

All our meats come from the European Union

# NOS RAVIOLES DU DAUPHINÉ

## DAUPHINE'S RAVIOLI "LA MÈRE MAURY"

- \* **Gratin de ravioles du Dauphiné au reblochon** 17,50 €  
Gratin of local cheese ravioli
- \* **Gratin de ravioles du Dauphiné aux morilles** 20,50 €  
Gratin of morels ravioli

\* **Accompagné de salade verte** / Come with green salad

# NOS SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

## LOCAL SPECIALITIES

- Fondue savoyarde et sa salade verte (min.2 pers.)** par pers. 19,00 €  
Cheese fondue and green salad (min. 2 pers.)
- Fondue savoyarde aux morilles et sa salade verte (min.2 pers.)** par pers. 24,00 €  
Cheese fondue with morels and green salad (min. 2 pers.)
- Tartiflette, son assiette de jambon cru de Savoie et sa salade verte** 19,50 €  
Reblochon cheese, potatoes, onions, bacon bits served with his plate of cured ham (from Savoie) and green salad
- Reblochonade, son assiette de jambon cru de Savoie et sa salade verte** 19,50 €  
Potatoes with melted reblochon cheese served with his plate of cured ham (from Savoie) and green salad

# NOS FROMAGES

## OUR CHEESE

|   |        |
|---|--------|
| <b>Faisselle au choix : Nature, à la crème, au coulis de fruits rouges</b><br>Faisselle choice : plain or with cream or red fruit coulis  | 6,50 € |
| <b>Assiette de fromages de notre crémier fromager "Romain Guibert" :</b><br>- <b>Le local : Beaufort Chalet d'Alpage AOP 2018</b><br>- <b>Le saisonnier : Fondante de brebis fermière de Chartreuse</b><br>- <b>La création : Bleu de Termignon Fermier</b><br>Cheese plate of our artisan cheese makers "Romain Guibert"<br>- The Local: Beaufort Chalet d'Alpage PDO Year 2018<br>- The Seasonal: Farm-made sheep tomme from Chartreuse<br>- The Original: Farm-made blue cheese from Termignon | 8,00 € |

# NOS DESSERTS

## OUR DESSERTS

|   |        |
|---|--------|
| <b>Baba au rhum</b><br>Rum baba   | 8,50 € |
| <b>Ile flottante à la Praline</b><br>Floating island dessert  | 7,50 € |
| <b>Tarte Tatin et son petit pot de crème épaisse</b><br>Apple "Tarte Tatin" and little double cream jar           | 8,50 € |
| <b>Enroulé pomme poire de Savoie et son caramel au beurre salé</b><br>Rolled apple pear and Salted Butter Caramel | 8,00 € |
| <b>Fondant au chocolat, crème anglaise à la Praline</b><br>Molten chocolate cake, pink almond praline custard     | 8,00 € |
| <b>Crème renversée au caramel et son gâteau de Savoie</b><br>Caramel custard and his a gâteau de Savoie           | 7,50 € |
| <b>Café gourmand</b><br>Gourmet coffee : coffee with an assortment of miniature desserts                          | 8,00 € |
| <b>Thé gourmand</b><br>Gourmet tea : tea with an assortment of miniature desserts                                 | 8,50 € |

# LES GLACES 8,50 € ARTISANALES

De chez "Renzo" Artisan Glacier du Viviers-du-Lac

**CAFÉ LIÉGEOIS** : glace café, glace vanille, café expresso et chantilly maison

**CHOCOLAT LIÉGEOIS** : glace chocolat, glace vanille, ganache chocolat et chantilly maison

**DAME BLANCHE** : glace vanille, ganache chocolat, meringues et chantilly maison

**BANANA SPLIT** : glace vanille, chocolat, fraise, banane fruit, ganache chocolat et chantilly maison

**POIRE BELLE HÉLÈNE** : glace vanille, sorbet poire, poire fruit, ganache chocolat et chantilly maison

**PÊCHE MELBA** : glace vanille, sorbet pêche, coulis de fruits rouges, pêches fruits et chantilly maison

\* **FRAISE MELBA** : glace vanille, sorbet fraise, coulis de fruits rouges, fraises fruits et chantilly maison

\* **FRAMBOISE MELBA** : glace vanille, sorbet framboise, framboises fruits, coulis de fruits rouges et chantilly maison (\*Selon saison et arrivages.)

**ANGLAISE** : glace vanille, chocolat, menthe-chocolat, ganache chocolat et chantilly maison (\* Selon saison et arrivages.)

**EQUINOXE** : glace vanille, rhum-raisin, raisins secs et chantilly maison

**CRÉOLE** : glace rhum-raisin, noix de coco, sorbet passion, banane fruit, ganache chocolat et chantilly maison

**FRUITS ROUGES** : sorbet fraise, cassis, framboise, coulis de fruits rouges et chantilly maison

**FRAICHEUR** : sorbet mangue, mandarine, coulis de mangue et chantilly maison

**VERGER** : sorbet pêche, poire, abricot, pêche fruit, coulis de fruits rouges et chantilly maison

**ESTIVALE** : sorbet mangue, abricot, passion, coulis de mangue et chantilly maison

**GOURMANDE** : glace caramel, chocolat, ganache caramel et chantilly maison

**BOUNTY** : glace chocolat, glace noix de coco, ganache chocolat et chantilly maison

**ÉCLIPSE** : glace pistache, noix de coco, menthe chocolat, banane fruit, ganache chocolat, chantilly maison

\* Selon saison et arrivages.