

MENU DU MARCHÉ

MENU À 35,00 €

Entrée + plat ou plat + dessert 28,00 € - Supplément fromage 3,50 €

ENTRÉES / STARTERS

Mi-cuit de thon façon Thai
Semi-cooked tuna Thai style

ou / or

Terrine de lapin aux pistaches et sa compotée d'oignons rouges
Rabbit terrine with pistachio and stewed red onions

PLATS / MAIN COURSE

Filet de bar en papillote à la citronnelle et son risotto crémeux au parmesan
Foil wrapped sea bass with lemongrass and creamy parmesan cheese risotto

ou / or

Filet mignon de veau en crumble de noisettes, jus réduit à la cardamome
et pommes Darphins

Veal filet mignon with hazelnut crumble, gravy of cardamom and potatoes galette

DESSERTS / DESSERTS

Comme un vacherin coco passion / Vacherin coconut passion

ou / or

Cheese cake chocolat blanc framboises
White chocolate cheese cake and raspberry

LE MENU ENFANT

CHILD'S MENU

MENU À 12,00 €

Poêlée de filets de perches & frites maison

ou Steak haché & frites maison

Fried perched fillet or

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 : 12,50 €

TODAY'S SPECIAL

Entrée + plat **ou**

Plat + dessert : 16,00 €

Starter + dish or dish + dessert

Entrée + plat + dessert : 19,00 €

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 days off

NOS HUÎTRES

Marennes d'Oléron de Chez DOUSSARD

Six huîtres Marennes d'Oléron «fine de Claire N° 3» Six oysters Marennes d'Oléron n°3	14,00 €
Douzaine d'huîtres Marennes d'Oléron «fine de Claire N° 3» Dozen oysters Marennes d'Oléron n°3	23,00 €

NOS ENTRÉES

OUR STARTERS

Mi-cuit de thon façon Thaiï Semi-cooked tuna Thai style	18,50 €
Terrine de lapin aux pistaches et sa compotée d'oignons rouges Rabbit terrine with pistachio and stewed red onions	15,00 €
Ballotine de foie gras, caramel de pralines rouges et pain d'épices Ballotine of half cooked foie gras, caramel of red praline and gingerbread	19,00 €
Tomate mozzarella : tomate d'antan et Mozzarella Burratina Tomato and mozzarella : tomatoes of yeasteryear with Burratina Mozzarella	16,50 €
Carpaccio de bœuf mariné à la menthe fraîche copeaux de parmesan et ses frites maison Mint marinated beef carpaccio with homemade fresh chips	17,50 €

NOS SALADES

OUR SALADS

SALADE NIÇOISE REVISITÉE : haricots verts, tomates d'antan, œufs durs, anchois, olives, mi-cuit de thon Niçoise Salad : green beans, tomatoes, hard boiled eggs, anchovy, olives, Semi-cooked bluefin tuna	17,50 €
SALADE ITALIENNE : salade, aubergines confites, jambon cru, billes de mozzarella marinées au pesto, copeaux de parmesan Italian Salad : lettuce, eggplant confit, cured ham, mozzarella, parmesan shaving	16,50 €
SALADE MEDITERRANEENNE : salade, noix de St Jacques, gambas et supions en persillade Mediterranean Salad : lettuce, scallops, prawns, smalls squids and chopped parsley	18,50 €
ASSIETTE DE LEGUMES GRILLÉS : aubergines, courgettes, mini poivrons, tomates séchées Plate of grilled vegetables : eggplant, zucchini, mini pepper, dried tomatoes	16,50 €

NOS PÂTES

OUR PASTA

Penne aux morilles Penne pasta with morels mushrooms	18,50 €
Penne aux noix de St Jacques et gambas rôties Penne pasta with scallops and prawns	18,50 €

NOS POISSONS

OUR FISHES

Filet de bar en papillote à la citronnelle et son risotto crémeux au parmesan 22,50 €
Foil wrapped sea bass with with lemongrass and creamy parmesan cheese risotto

Assiette du pêcheur : noix de St Jacques, gambas, filet de bar, quinoa et légumes croquants 23,50 €
Fisherman's Platter : scallops, prawns, white fish fillet, quinoa, vegetables,

Poêlée de filets de perches (frais) à la crème de citron ou à la crème à l'ail confit, et frites maison 23,50 €
Fried perched fillet with lemon cream or garlic cream and homemade fresh chips

Risotto crémeux aux noix de St Jacques, gambas rôties et copeaux de parmesan 19,50 €
Creamy risotto with parmesan cheese, scallop and prawn

Omble Chevalier façon meunière (poisson entier) et sa purée à l'ail des ours 27,00 €
Coveted Alpine lake trout meuniere style, mashed potatoes with wild garlic

(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

NOS MOULES

de Bouchot du Mont St. Michel A.O.P.

(De mi-juin à mi-octobre)

MUSSELS from mont St. Michel bay (June to october)

Moules "marinières" et ses frites maison 18,50 €
Mussels with white wine and homemade fresh chips

Moules "poulettes" et ses frites maison 18,50 €
Mussels with cream and homemade fresh chips

CÔTÉ HAMBURGER

OUR HAMBURGER selection

- * **Hamburger du Bistrot (Comté du Jura, steack haché, tomate, salade)** 18,50 €
* The Bistrot's burger
- * **Hamburger Savoyard (bacon, reblochon, steack haché, tomate, salade)** 18,50 €
* The Savoyard's burger (bacon and reblochon cheese)

* **servi avec frites maison et salade verte**
* coming with fresh home 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)** 19,50 €
* Beef tartar, raw or pan fried
 - * **Tartare de filet de bœuf coupé au couteau (250 gr)** 26,00 €
* beef tenderloin tartar
- * **servi avec frites maison et salade verte**
* coming with fresh home chips and green salad
- Filet mignon de veau en crumble de noisettes, jus réduit à la cardamome et pommes Darphins** 29,50 €
Veal filet mignon with hazelnut crumble, gravy of cardamom and potatoes galette
 - Demi poulet fermier Label Rouge, frites maison et salade verte** 18,50 €
«Label Rouge» half chicken, fresh home chips and green salad
 - * **Filet de bœuf aux morilles (250 gr)** 31,50 €
* Beef tenderloin with morels mushrooms
 - * **Filet de bœuf juste grillé (250 gr)** 25,50 €
* Just grilled beef tenderloin
 - * **Entrecôte du boucher à la plancha (300/350 gr)** 22,50 €
* Butcher's sirloin steak (grilled)
 - * **Double entrecôte à la plancha (450/500 gr)** 30,50 €
* XL sirloin steak (grilled)

Supplément sauce morilles 6,00 € / pers.
Extra morels gravy 6,00 € / pers.

* **Servi avec frites maison ou gratin dauphinois ou petits légumes**
* Coming with homemade fresh 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
Gratin of local cheese ravioli | 17,50 € |
| * Gratin de ravioles du Dauphiné aux morilles
Gratin of morels ravioli | 20,50 € |

* Accompagné de salade verte / Come with green salad

NOS SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

LOCAL SPECIALITIES

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

NOS FROMAGES

OUR CHEESE

Faisselle au choix : nature, à la crème, au coulis de fruits rouges Faisselle choice : plain or with cream or red berries coulis	6,50 €
Assiette de fromages de notre crémier fromager «Romain Guibert» : - Le local : Tomme de brebis fermière de Chartreuse - Le saisonnier : Fromage de chèvre du moment - La création : Brie garni aux herbes de saison (ail des ours ou basilic) Cheese plate of our artisan cheese makers «Romain Guibert» - The Local : Farm-made sheep tomme from Chartreuse - The Seasonal: Goat cheese of the moment - The Original: Brie garnished with seasonal herbs (wild garlic or basil)	8,00 €

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS

Comme un vacherin coco passion Vacherin coconut passion	8,50 €
Cheese cake chocolat blanc framboises White chocolate cheese cake and raspberry	8,50 €
Soupe de fraises au basilic et son pain de Gênes Strawberry and basil fruit salad with a almond sponge cake	8,00 €
Sablé breton aux fruits rouges Breton shortbread and red berries	8,00 €
Panna cotta fraise framboise Panna cotta raspberry strawberry	7,50 €
Café gourmand Gourmet coffee : coffee with an assortment of miniature desserts	7,50 €
Thé gourmand Gourmet tea : tea with an assortment of miniature desserts	8,50 €

LISTE DES ALLERGÈNES

ALLERGENE	PRESENTS DANS :
GLUTEN	 Filet mignon de veau, ballottine de foie gras, terrine de lapin, nos pâtes, Omble Chevalier façon meunière, nos hamburgers, nos ravioles du Dauphiné, les gâteaux d'accompagnements de nos entremets, glaces artisanales, café et thé gourmand cookies et tartes du jour. Possibilité dans formule du jour
CRUSTACES	 Salade méditerranéenne, penne aux noix de St. Jacques et gambas rôties, assiette du pêcheur, risotto crémeux, possibilité dans formule du jour (demandez)
ŒUFS	 Terrine de lapin, ravioles du Dauphiné, nos pâtes, nos hamburgers, salade niçoise tous nos desserts. possibilité dans formule du jour (demandez)
POISSONS	 Mi-cuit de thon, salade niçoise, tous les poissons et possibilité dans formule du jour (demandez)
ARACHIDES	 Possibilité dans formule du jour (demandez)
SOJA	 Mi-cuit de thon et possibilité dans formule du jour (demandez)
LAIT	 Tous les fromages, les spécialités savoyardes, les glaces et les dessert sauf soupe de fraises hors biscuits d'accompagnement, poêlée de filet des perches, risotto crémeux, salade Italienne, tomate mozzarella, burgers et possibilité dans formule du jour (demandez)
FRUITS A COQUES	 Ballotine de foie gras, assiette de fromages, terrine de lapin, filet mignon de veau et possibilité dans formule du jour (demandez)
CELERI	 Nos moules, possibilité dans les légumes d'accompagnement (demandez) et possibilité dans formule du jour (demandez)
MOUTARDE	 Les vinaigrettes des salades, les hamburgers, les mayonnaises, sauces d'accompagnements (demandez) et possibilité dans formule du jour (demandez)
SESAME	 Tous les hamburgers et possibilité dans formule du jour (demandez)
SULFITES	 Les vinaigrettes des salades, le risotto crémeux au parmesan, le vinaigre d'accompagnement des huîtres et possibilité dans formule du jour (demandez)
LUPIN	 -
MOLLUSQUES	 Nos moules, assiette du pêcheurs, risotto crémeux au parmesan au noix de St. jacques et gambas, penne aux noix de St. Jacques et gambas rôties, salade méditerranéenne, nos huîtres et possibilité dans formule du jour (demandez)