



## ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Le seul label de la profession reconnu par l'État,.

Il récompense le professionnalisme d'un chef et de son établissement.

Valorise une cuisine entièrement faite maison, réalisée sur place à partir de produits bruts,

essentiellement frais, de terroir, toujours de saison

en faisant appel aux producteurs locaux.

# MENU DU BISTROT

**MENU À 39,00 €**

## **ENTRÉES / STARTERS**

**Foie gras en ballotine, pain d'épices maison**

Half-baked foie gras, homemade gingerbread

**ou /or**

**Salade de Homard de Bretagne (1/4) aux agrumes**

Breton lobster (1/4) salad citrus fruit

## **PLATS / MAIN COURSE**

**Filet de bar rôti, sauce vierge, purée aux zestes de citron**

Fillet of roasted sea bass, virgin sauce, lemon peel purée

**ou /or**

**Noisette d'agneau, jus réduit, légumes d'été,  
galette de pomme de terre**

Loin of lamb, reduced juice, vegetable, potatoes crisp

## **DESSERTS ou FROMAGE**

DESSERTS or CHEESE

**Le macaron tout framboise / Raspberry macaron**

**ou /or**

**Comme un vacherin Coco Passion / Vacherin coconut passion**

**ou /or**

**Assiette de fromages de notre fromager «Romain Guibert»**

Cheese plate of our artisan cheese makers «Romain Guibert»

# NOS ENTRÉES

## OUR STARTERS

<b>FOIE GRAS EN BALLOTINE</b> , pain d'épices maison Half-baked foie gras, homemade gingerbread	17,50 €
<b>TERRINE DE CAMPAGNE</b> , piment d'Espelette & pistaches Terrine with Espelette pepper and pistachio	13,50 €
<b>MI-CUIT DE THON FAÇON THAÏ</b> Semi-cooked tuna Thai style	19,50 €
<b>TOMATE BURRATINA</b> Tomates d'antan, Mozzarella Burratina, basilic frais Tomato and Burratina : tomatoes of yeasteryear with Burratina Mozzarella	17,50 €

# NOS SALADES

## OUR SALADS

<b>SALADE DE HOMARD BRETON AUX AGRUMES :</b> salade, ½ Homard Breton, agrumes, pommes Granny Breton lobster (1/2) salad citrus fruit	26,50 €
<b>SALADE NICOISE FAÇON BISTROT :</b> haricots verts, tomates d'antan, mi-cuit de thon, olives noires, œufs, anchois, cébette Nicoise Salad : green beans, tomatoes, hard boiled eggs, anchovy, black olive, semi-cooked tuna, cebette	17,50 €
<b>SALADE CESAR :</b> salade, filet de poulet, œuf, copeaux de Parmesan, croûtons Cesar Salad : lettuce, net of chicken, egg, parmesan cheese	16,50 €

# NOS POKE BOWLS & WOK

## OUR POKE BOWLS & WOK

- POKE BOWL AU THON** : riz japonais, avocat, concombre, radis, ananas, cébette, coriandre, carotte, cacahuètes, mi-cuit de thon 21,00 €  
Poke Bowl : japanese rice, avocado, cucumber, radish, pineapple, cebette, coriander, peanuts, tuna
- POKE BOWL VEGETARIEN** : riz japonais, avocat, concombre, radis, ananas, cébette, coriandre, carotte, cacahuètes, tofu 18,00 €  
VG Poke Bowl : japanese rice, avocado, cucumber, radish, pineapple, cebette, coriander, peanuts, tofu
- WOK POULET GAMBAS** : soja, poulet, gambas, nouilles asiatiques, légumes croquants, coriandre 22,00 €  
Chicken and prawn wok : soy, chicken, king prawn, asian noodles, crunchy vegetables

# NOS HÛÎTRES

## Marennes d'Oléron de Chez DOUSSET

- Six huîtres Marennes d'Oléron «fine de Claire N° 3»** 14,00 €  
Six oysters Marennes d'Oléron n°3
- Douzaine d'huîtres Marennes d'Oléron «fine de Claire N° 3»** 25,00 €  
Dozen oysters Marennes d'Oléron n°3

## LE MENU ENFANT

CHILD'S MENU

**MENU À 12,50 €**

Poêlée de filets de perches **OU** Steak haché & frites maison

Fried perched fillet or Minced steack homemade chips

Coupe de glace 2 boules au choix

Two scoops of ice cream

# NOS MOULES

Bouchot A.O.P. de Normandie

MUSSELS

from Bouchot A.O.P. Normandie

**Moules «Marinières» ou «Poulette» et ses frites maison**

Mussels with white wine or cream and homemade fresh chips

19,50 €

# NOS POISSONS

OUR FISHES

**FILET DE BAR RÔTI**, sauce vierge, purée aux zestes de citron

Fillet of roasted sea bass, virgin sauce, lemon peel purée

22,50 €

**ASSIETTE DU PÊCHEUR** : noix de St. Jacques, gambas, filet de bar, quinoa, légumes d'été & beurre d'agrumes

Fisherman's Platter : scallops, prawns, white fish fillet, quinoa, vegetables,

23,50 €

**POÊLÉE DE FILETS DE PERCHES** (frais) à la crème de citron ou à la crème à l'ail confit, frites maison

Fried perch fillet with lemon cream or garlic cream and homemade fresh chips

24,00 €

**RISOTTO CRÉMEUX AUX NOIX DE ST JACQUES**, gambas rôties et copeaux de parmesan

Creamy risotto with parmesan cheese, scallop and prawn

22,00 €

**OMBLE CHEVALIER FAÇON MEUNIÈRE** (poisson entier 300/400gr) risotto crémeux

Coveted alpine lake trout meuniere style (whole fish)

27,00 €

(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

\* **HAMBURGER DU BISTROT** (Comté, steak haché, tomate, salade) 18,50 €  
\* The Bistrot's burger fresh home chips and green salad

\* **HAMBURGER VÉGÉTARIEN** 18,50 €  
(Sauce tartare, steak végétal, légumes d'été)  
\* Vegetarian burger

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

# NOS VIANDES

## OUR MEATS

**TARTARE DE BŒUF OU TARTARE POÊLÉ** (180 gr) 19,50 €  
Beef tartar, raw or pan fried, fresh home chips and green salad

**CARPACCIO DE BŒUF**, frites maison et salade verte 16,50 €  
Beef carpaccio, fresh home chips and green salad

**MAGRET DE CANARD**, jus réduit aux framboises, légumes d'été, galette de pommes de terre 22,50 €  
Duck breast, reduced raspberry juice, vegetable, potatoes crisp

**NOISETTE D'AGNEAU**, jus réduit, légumes d'été, galette de pommes de terre 24,50 €  
Loin of lamb, reduced juice, vegetable, potatoes crisp

\* **FILET DE BŒUF JUSTE GRILLÉ** (250 GR) 27,00 €  
\* Just grilled beef tenderloin

\* **ENTRECÔTE DU BOUCHER À LA PLANCHA** (350 gr) 23,50 €  
\* Butcher's sirloin steak (grilled)

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

\* Servi avec frites maison ou petits légumes / \* Coming with homemade fresh chips or vegetables

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

All our meats come from the European Union

# NOS FROMAGES

## OUR CHEESE

<b>FAISSELLE AU CHOIX</b> : nature, à la crème, au coulis de fruits rouges Faisselle choice : plain or with cream or red berries coulis	6,50 €
<b>ASSIETTE DE NOTRE FROMAGER «ROMAIN GUIBERT»</b>	8,50 €

# NOS DESSERTS

## OUR DESSERTS

<b>COMME UN VACHERIN COCO PASSION</b> Coconut passion vacherin	8,50 €
<b>TARTE AU CITRON REVISITÉE EN VERRINE</b> Lemon pie in verrine	7,50 €
<b>LE MACARON TOUT FRAMBOISE</b> Raspberry macaron	8,50 €
<b>TIRAMISU AU CAFÉ</b> Tiramisu	7,50 €
<b>PROFITEROLES</b> Chocolate profiteroles	8,50 €
<b>CAFÉ GOURMAND</b> Gourmet coffee : coffee with an assortment of miniature desserts	8,50 €
<b>THÉ GOURMAND</b> Gourmet tea : tea with an assortment of miniature desserts	9,00 €

# LES GLACES ARTISANALES 8,50 €

**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

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

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

**ESTIVALE** : sorbet mangue, pêche, 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



# LES GLACES ALCOOLISÉES 9,50 €

**ROYAL POIRE** : sorbet poire, eau-de-vie de poire

**COLONEL** : sorbet citron, vodka

**EPISCOPALE** : glace Chartreuse, liqueur de Chartreuse

## LES PARFUMS

**2 BOULES 5,00 € / 3 BOULES 6,00 €**

**SORBETS** : poire, fraise, cassis, pêche, citron, framboise, mangue, passion

**GLACES** : vanille, chocolat, café, caramel, menthe-chocolat, rhum-raisin, Chartreuse, noix de coco

# LISTE DES ALLERGÈNES

ALLERGENE	PRESENTS DANS :
<b>GLUTEN</b>	 Noisette d'agneau, ballottine de foie gras, Omble Chevalier façon meunière, salade césar, wok, nos hamburgers, nos desserts, glaces artisanales, café et thé gourmand, foie gras en ballottine Possibilité dans formule du jour (demandez)
<b>CRUSTACES</b>	 Salade de homard breton, wok, risotto, assiette du pêcheur, huîtres, moules. Possibilité dans formule du jour (demandez)
<b>ŒUFS</b>	 Terrine de campagne, foie gras en ballottine, foie gras en ballottine, salade niçoise, salade césar, noisette d'agneau, nos hamburgers, tous nos desserts. Possibilité dans formule du jour (demandez)
<b>POISSONS</b>	 Mi-cuit de thon, tous les poissons et Possibilité dans formule du jour (demandez)
<b>ARACHIDES</b>	 Terrine de campagne, poke bowl, wok, vinaigrette et Possibilité dans formule du jour (demandez)
<b>SOJA</b>	 Mi-cuit de thon, wok, poke bowl et Possibilité dans formule du jour (demandez)
<b>LAIT</b>	 Tous les fromages, les glaces et les desserts, poêlée de filet des perches, filet de bar, risotto crémeux au parmesan, aux noix de St.Jacques et gambas rôties, tomate mozzarella, salade césar, foie gras en ballottine, burgers et Possibilité dans formule du jour (demandez)
<b>FRUITS A COQUES</b>	 Ballottine de foie gras, assiette de fromages, terrine de campagne, macaron et Possibilité dans formule du jour (demandez)
<b>CELERI</b>	 Nos moules, possibilité dans les légumes d'accompagnement (demandez) et Possibilité dans formule du jour (demandez)
<b>MOUTARDE</b>	 Les vinaigrettes des salades, les hamburgers, les mayonnaises, sauces d'accompagnements (demandez) et Possibilité dans formule du jour (demandez)
<b>SESAME</b>	 Tous les hamburgers et possibilité dans formule du jour (demandez)
<b>SULFITES</b>	 Les vinaigrettes des salades, les hamburgers, les mayonnaises, sauces d'accompagnements (demandez) et Possibilité dans formule du jour (demandez)
<b>LUPIN</b>	 -
<b>MOLLUSQUES</b>	 Nos moules, nos huîtres, risotto, assiette du pêcheur et Possibilité dans formule du jour (demandez)

