

SUGGESTIONS DU MOMENT



Le plat du jour avec un dessert – 12,00€

La soupe du jour – 7,00€

Une soupe maison qui change tout les jours

Gratiné de raviole aux St Marcellin - 11.00€

Raviole, échalotes, vin blanc, aromates, St Marcellin, accompagné de sa salade verte.

L'assiette de charcuterie pour – 12,00€

Un assortiment de charcuterie de première qualité sélectionnée par le patron.

La salade Lyonnaise – 10,00€

Salade mélangée, crouton, lardon, œuf.

Camembert rôti - 19.00€

Charcuterie de nos régions, pommes de terre grenaille, salade verte cornichons.

Andouillette Bobosse - 15.00€

Sauce moutarde, pomme de terre grenaille.

Le poisson du jour suivant arrivage

Suivant nos arrivage, votre serveur, vous informera de la marée du jour.

Magret de canard Origine France - 19.00€

Sauce au miel, échalotes, vin blanc, crème, aromates, vin blanc.

Le burger du Bistrot - 14.00€

Un pain Bio au sésame, un steak haché frais, 150 gr façon bouchère, Emmental, sauce barbecue, oignons frais, salade.

Le burger Savoyard - 14.00€

Un pain Bio au sésame, un steak haché frais, 150 gr façon bouchère, Sauce reblochon, oignons fris, Tranche de lard.

Le burger fermier- 14.00€

Un pain Bio au sésame, emmental, blanc de poulet, Sauce moutarde, Champignons de Paris, Tranche de lard.

Dessert aux choix - 4,00€

Mousse au chocolat, Tiramisu du moment, Verrine citron, panacotta.

Nous cuisinons avec des produits frais pour la majorités, suivant nos approvisionnements, certains produits peuvent être en rupture. Viandes d'origine, Française, ou Europe.

SUGGESTIONS DU MOMENT



Fêtes vous plaisir!!!!

Nos huitres et fruits de mer suivant arrivage

Saumon gravlax maison - 12.00€

Saumon frais, mariné par nos soins au agrumes..

Saumon fumé maison - 12.00€

Saumon frais, fumé par nos soins.

Ravioles au foie gras - 14.00€

Crème, aromates, cognac.

Terrine de foie gras maison - 14.00€

Foie gras Français éveiné, assaisonnement, chutney Oignons, pommes.

Grenouilles en persillade - 15.00€

10 pièces, persillade, farine, beurre, citron. Gratin Dauphinois.

Gambas au whisky - 15.00€

4 pièces de belles Gambas, flambé au whisky, citron. Gratin Dauphinois.

Noix de St Jacques Origine France - 24.00€

6 pièces, Echalotes, citron, crème, vin blanc, aromates Tagliatelles.

Souris d'agneau, miel et thym - 19.00€

Aromates, oignons, miel, vin blanc Tagliatelles.

Le poulpe en persillade - 19.00€

Poulpe, persillade, citron, Tagliatelle au pesto.

Ris de veau aux morilles - 19.00€

Ris de veau, morille, cognac, fond de veau, crème, aromates, pommes de terre grenaille.

Magret de canard Origine France – 19.00€

Sauce au miel, échalotes, vin blanc, crème, aromates, vin blanc. Gratin Dauphinois.

Huitres, suivant nos approvisionnements, plateaux de fruits de mer sur commande.

Nous cuisinons avec des produits frais pour la majorités, suivant nos approvisionnements, certains produits peuvent être en rupture. Viandes d'origine, Française, ou Europe.