

LE BISTROT

SERVICE de 12h à 14h30 & 19h00 à 21h30

LES ENTREES / STARTERS

FOIE GRAS DE CANARD CUIT AU TORCHON , Chutney de Fruits <i>HOME- MADE DUCK FOIE GRAS, Fruits Chutney</i>	19.00 €
VELOUTE DE POTIMARRON , Poêlée de Champignons des Bois, Marrons & Noisettes <i>PUMPKIN SOUP, Wild Mushroom, Chestnut & Hazelnut</i>	14.00 €
TERRINE DE POIREAUX & SAUMON FUME Gelée de Soja & Crème à l'Aneth <i>TERRINE OF LEEKS AND SMOKED SALMON, Jelly of Soya with Dill Cream</i>	16.00 €
ASSIETTE DE CHARCUTERIE <i>PLATE OF CHARCUTERIE</i>	15.00 €
SAINT MARCELLIN EN FEUILLETE au Miel & Noix, Salade d'Endives et Mesclun) <i>SAINT MARCELLIN CHEESE PASTRY with Honey & Walnut, Chicory Salad & Mesclun</i>	14.00 €

LES PLATS / MAIN COURSES

ENTRECÔTE PÔELÉE DE 250 GR - Beurre aux Herbes, Pommes Frites Maison & Salade Ou - Légumes & sauce à l'Echalote confite ENTRECOTE STEAK OF 250GR, - Home-made French Fries & Salad, Herbs Butter or - Vegetables & Shallot Sauce	25.00 €
DEMI- REBLOCHON ROTI AUX GIROLLES , salade & Pommes de terre <i>ROASTED HALF REBLOCHON CHEESE, Salad & Potatoes</i>	21.00 €
PAVE DE CABILLAUD , Emulsion de Crustacés* <i>FILLET OF CODFISH, Shellfish Sauce*</i>	24.00€
QUASI DE VEAU BRAISÉ Sauce Mondeuse* <i>BRAISED RUMP OF VEAL, Red Wine Sauce*</i>	24.00 €
FILET DE CANETTE , Sauce à l'Orange* <i>DUCKLING FILLET, Orange Sauce*</i>	23.00 €

*Nos plats sont accompagnés d'une poelée de légumes

*Our main courses are served with a pan of vegetables

TOUS LES PLATS DE NOTRE CARTE SONT ELABORES SUR PLACE DANS NOS CUISINES
SELON NOS RECETTES A PARTIR DE PRODUITS DE QUALITE
ALL OUR COURSES ARE PREPARED IN OUR KITCHEN WITH FRESH PRODUCTS

LES DESSERTS / DESERTS

- GATEAU MAMAN GUÉRARD** Glace à la Vanille **8.00 €**
MELTED CHOCOLATE BISCUIT with Vanilla Ice cream
- TARTELETTE MYRTILLE**, Sorbet Yaourt **7.50 €**
BLUE BERRY TARTLETT, Yogourt Sorbet
- POIRE POCHÉE AU MIEL**, Pain de Gène aux Amandes & Glace Caramel **7.50 €**
ROASTED PEAR WITH HONEY, Almond Biscuit & Caramel Ice Cream

LES COUPES GLACEES / ICE CREAM

- PÊCHE MELBA** Glace vanille, Pêches, Gelée de Groseille, Chantilly **7.40 €**
PÊCHE MELBA Vanilla Ice Cream, Peach, Red currant jelly, Chantilly
- DAME BLANCHE** Glace Vanille, sauce Chocolat, Chantilly **7.40 €**
DAME BLANCHE Vanilla Ice Cream, Chocolate sauce, Chantilly
- POIRE BELLE HELENE** Glace vanille, Poire, sauce Chocolat, Chantilly **7.40 €**
POIRE BELLE HELENE Vanilla Ice Cream, Pear, Chocolate sauce, Chantilly
- COUPE MONT BLANC** Glace vanille, crème de marron, chantilly, pignons **7.40 €**
COUPE MONT BLANC Vanilla Ice Cream, Chesnut cream, chantilly, pine nuts
- CHOCOLAT LIEGEOIS** Glace Chocolat, sauce Chocolat, Chantilly **7.40 €**
CHOCOLAT LIEGEOIS Chocolate Ice cream, Chocolate sauce, Chantilly
- CAFE LIEGEOIS** Glace Café, sauce Café, Chantilly **7.40 €**
CAFE LIEGEOIS Coffee Ice cream, Coffee sauce, Chantilly
- COUPE SMIRNOFF** Sorbet Citron, Vodka, Pruneaux, Chantilly **8.20 €**
COUPE SMIRNOFF Lemon Sorbet, Vodka, Plums, Chantilly
- CEPE DE NYON** Meringue, glace Vanille, sauce Chocolat, Chantilly **7.40 €**
CEPE DE NYON Meringue, Vanilla Ice Cream, Chocolate sauce, Chantilly
- BANANA SPLIT** Glace vanille, Chocolat, Fraise, Banane, sauce Chocolat, Chantilly **8.20 €**
BANANA SPLIT Vanilla, chocolate, strawberry Ice Cream, Banana, Chocolate sauce, Chantilly
- COUPE DE GLACE 3 BOULES AU CHOIX** **5.60 €**
Vanille, Chocolat, Pistache, Smarties, Rhum-Raisin, café, menthe-Chocolat, Caramel, Banane, Poire, Fraise, Citron, Pamplemousse, Mangue, Framboise, Noix de coco
DISH OF 3 SCOOPS ICE CREAM
Vanilla, Chocolate, Pistachio, Smarties, Rum-raisin, Coffee, Mint-chocolate, Caramel
Banana, Pear, Strawberry, Lemon, Grapefruit, Mango, Raspberry, Coco