

# LE BISTROT

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

## LES ENTREES / STARTERS

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

## LES PLATS / MAIN COURSES

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

\*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 GRAND MAMAN AU CHOCOLAT** Glace à la Vanille **8.00 €**  
*CHOCOLATE CAKE 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