

// Cuisine fine et gourmande à base de prOduits frais , lOcaux & de saisOn //

LES ENTREES

Salade César | mesclun & légumes croquants | poulet pané | copeaux de parmesan | bacon 12.- / 24.-

Carrot cake | crème de chèvre | sorbet carotte & gingembre 10.-

Le mimosa | oeufs farcis mimosa & thon | tuiles de pain 11.-

Mille feuilles du soleil | poivrons, aubergines, courgettes & tomates grillés 12.- V

LES PLATS

Truite de Savoie | autour du panais 27.-

Craby Roll | chair de crabe | pain brioché & toasté | mayonnaise maison | crudités | masclun et frites 24.-

Filet de bœuf Charolais | sauce betterave | rutabaga & éclats de noisettes | échalotte & pommes de terres confites 35.-

Burger | poulet pané (double +4.-) | cheddar | bacon | iceberg | tomate | confit d'oignon 24.-

Suprême de poulet jaune | champignons des bois | riz pilaf | sauce potimarron 26.-

Courge spaghetti farcie | linguines | sauce potimarron & girolles 24.- V

LES DESSERTS

Faisselle | compotée de mirabelles 8.-

La Figue | Rôtie & sorbet figue | crème brulée & spéculos 12.-

Le Financier au chocolat | insert croustillant praliné | duo de ganaches 12-

La Pastèque | mousse faisselle | pastèque confite & granité | meringue 12.-

Coupe glacée Open | sorbet cerise & crème glacée sureau | chantilly mascarpone | compotée de prunes rouges 12-

Café ou Thé & ses gourmandises 13.

Formule du midi

Nous aurons le plaisir de vous annoncer chaque midi du lundi au vendredi notre menu du jour hors jour férié

Bistr Ot Kids - de 10 ans

Pâtes Bolognaise ou Mini-Burger, Frites &/ou légumes +1 sirop + 1 boule de glace 12.-

E/P/D: 25.- E/P ou P/D: 21.-

✓ Plat végétarien

Des allergies? Notre équipe est à votre disposition concernant les éventuels allergènes présents dans les plats!