



Nos entrées / Starters

BOUILLON THAI 18 €

lait de coco, gingembre et feuille de citron, *Thai Broth, coconut milk, ginger, lemongrass, kaffir lime leaves*

TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT 26 €

Chutney de fruits de saison, *Foie gras terrine, fruits chutney*

RAVIOLE OUVERTE ŒUF 64°C ET CHAMPIGNONS 19 €

Mousse de Parmesan, épinard et Céleri,

Pasta sheet with poached egg, cheese mousse, spinach, mushrooms and celery

SAUMON CRU – AVOCAT – CACAHUETES 23€

Sauce soja, légumes pickles, *Salmon sashimi, avocado, soya, peanuts dressing*

BOUDIN TIEDE DE VOLAILLE 20 €

Comme un boudin blanc, trompettes de la mort, salade d'herbes et jus tranché,

Poultry stuffing, mushroom, herbs salad,

PAIN CIABATTA TIEDE – BURRATINA – TRUFFES ET ROQUETTE 25 €

Ciabatta bread, burratina, truffles and roquette salad



Nos plats / Main course

PLAT D'ANTOINE

Antoine's dish

TATAKI DU JOUR 23 €

Légumes Marinés à la Citronnelle, miso, riz Thaï

Tataki of the day, coriander, raw marinated vegetables, Thai rice and soya sauce

GNOCCHIS MAISON 19 €

Potiron cuit au four, Lard de chez Guy Gros et crème d'artichauts

Home made gnocchis, pumpkin, bacon and artichoke cream

TRUITE DE SAVOIE CONFITE 22 €

Bouillon, sureau basilic citron

Savoie Trout, broth, elderflower, basil and lemon

FILET DE BOEUF SAISI 38 €

Jus de cuisson, Pomme purée et salade assaisonnée

Beef filet, mashed potatoes, salad

Les plats à partager sur table

LA COTE DE BOEUF pour 2 **94 €**

Roasted prime rib of beef for 2

LA COTE DE VEAU pour 2 **66 €**

French veal chop for 2

Supplément garniture / *extra garnish*

5 €



Nos desserts / Desert

ASSIETTE DE FROMAGES 13 €

Cheese platter

PARFAIT GLACE – CHARTREUSE – AGRUMES – EAU CITRON 13 €

Chartreuse parfait, citrus fruit and lemon water

PAIN PERDU 13€

Pain cuit au beurre, crème glacée à la vanille et caramel

French toast, vanilla ice cream and toffee sauce

SABLE ET CREMEUX AU CHOCOLAT – GLACE AU FOIN 13 €

Biscuit and chocolate posset, hay ice cream

POIRE ROTIE ET CRUE – PAIN D'EPICES GLACE AU MIEL 12 €

Roasted and raw pears, ginger bread and honey ice cream

GLACES ET SORBETS MAISON 3,5€/BOULE

Vanille, *Vanilla*, Chocolat, *Chocolate* Fruit rouge, *red berries sorbet*, Citron vert basilic, *Lime and basil*



Allergies



Pour toute allergie, régimes alimentaires spéciaux, merci de vous adresser à notre équipe de salle
If you have any request, dietary requirements or allergies please ask the chef or waiter/ess

N'hésitez pas à demander à notre équipe si vous avez une envie particulière

*Every day we will offer you few suggestions to give you more choice
Do not hesitate to ask our team if you have any particular wish.*

Sur demande 48 heures à l'avance

Bar en croûte de sel, bœuf Wellington, etc... *Salted crust seabass, Wellington beef...*

Traiteur du bistrot/ The Bistrot Catterer

Une envie particulière, un dîner, commandez 24h à l'avance et on vous prépare votre dîner à récupérer au Bistrot.

Pour plus d'informations, merci de vous adresser à notre équipe de salle

A wish, a special occasion, order 24h in advance and we cook your dinner for you ready to pick up from the Bistrot

For more information please ask the waiter/ess

Qr Code de notre site pour consulter la carte du restaurant ainsi que la vente à emporter

