



Nos entrées / Starters

CYLINDRE DE FOIE GRAS 24 €

Chutney de fruits, gel rhubarbe
Foie gras terrine, fruits chutney and rhubarb gel

SALADE DE ROQUETTE – ŒUF MOLLET- TRUFFE FRAICHE D'ETE 19 €

Roquette salad, soft boiled-egg, summer truffle

SASHIMI DE SAUMON 21 €

Soja, légumes pickles
Salmon sashimi, soja, pickled vegetables

BURRATINA – TOMATE MURE - PESTO 17 €

Burratina cheese, tomato, pesto

NEM DE REBLOCHON 18 €

Carpaccio de melon et tranche de jambon de Savoie
Reblochon cheese spring roll, watermelon carpaccio and Savoie Ham

LES PLATS À PARTAGER selon disponibilité TO SHARE according to availability

LA CÔTE DE BOEUF pour 2 - 96 € *Roasted prime rib of beef for 2*

LA CÔTE DE VEAU française pour 2 - 66 € *French veal chop for 2*

Supplément garniture / *extra garnish*

6 €

Prix nets en euros service compris
Origine des viandes : française, allemande, UE



Nos plats / Main courses

PLAT D'ANTOINE

Dish of the day

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 €

Lard de chez Guy Gros et pousses d'épinards
Homemade gnocchis, Guy Gros bacon and spinach shoot

POISSON DU JOUR 21 €

Fenouil à cru et pomme verte
Fish of the day, Apple and fennel salad and polenta arancini

BOUILLON THAÏ AU LAIT DE COCO 21 €

Gingembre et feuille de Citron
Thai Broth with coconut milk, ginger, lemongrass and kaffir lime leaves

Nos desserts / Desserts

VIN DE DESSERT 12cl 11 €

ASSIETTE DE FROMAGES 13 €

Cheese platter

PAIN PERDU 12 € a commander avant

Pain cuit au beurre, crème glacée à la vanille et caramel
French bread and butter pudding, vanilla ice cream and toffee sauce

CHOCOLAT – SARRASIN 12 €

Crèmeux ganache, biscuit, crème glacée au sarrasin
Chocolate ganache, biscuit, and buckwheat ice cream

CHEESECAKE CITRON VERT BASILIC 11 €

Lime and Basil cheesecake

GLACES ET SORBETS MAISON 4€/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

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 Sea Bass, Wellington beef...*

Traiteur du bistrot / The Bistrot Caterer

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



Côté Décoration

Christian Arnal Photographe
nous a confié quelques tableaux exposés au restaurant ainsi que des coussins

Tous ces biens sont à la vente