

CARTE de l'HIVER

Nous ne vous servirons **JAMAIS** du Canard élevé en Pologne, du Saumon de Norvège piqué aux antibiotiques, des légumes surgelés ou prédécoupés, de la viande ayant parcouru des milliers de km, de la glace ultra foisonnée...

À L'Esprit Bistrot, nous avons choisi de travailler avec des produits **FRAIS, LOCAUX** et de **SAISON**...

Entrées

- **OEUF FERMIER POCHÉ**, Sauce Meurette (Vin Rouge, Lardons, Oignons, Échalotes, Champignons) **9€**
- **VELOUTÉ DE POTIRON** à la Couenne, Crème Fouettée aux Noisettes, Copeaux de Chips de Lard **9€**
- **POÉLÉE D'ESCARGOTS**, Sauce aux Cèpes **9€**
- **BEIGNETS DE BLETTES**, Cerveau de Canuts & Bouquet de Salade Mélangée **9€**
- **TERRINE CHASSEUR** (Gibier, Foie de Volaille, Poitrine de Porc Fumée, Noisettes), Pickles d'Oignons Rouges et Salade **10€**

Plats

- **PALERON DE BOEUF** de la Maison GESLER en Cuisson Lente, Réduction de Vin Rouge et Gratin de Macaronis **23€**
- **FILET DE MERLU** Snacké, Beurre Infusé à l'Ail Rôti et Fondue de Poireaux **23€**
- **VOL AU VENT** aux Ouenelles, Béchamel, Carottes et Champignons et Bouquet de Salade Mélangée **16€**
- **QUENELLE BOBOSSE SOUFLÉE**, Crème de Cèpes et Bouquet de Salade Mélangée **20€**
- **ANDOUILLETTE BOBOSSE** à la Fraise de Veau, Frites et Salade **23€**
- **BEIGNET DE BLETTES ET VELOUTÉ DE POTIRON** à la Couenne, Crème Fouettée aux Noisettes, Copeaux de Chips de Lard **20€**
- **GRATIN DE RAVIOLES** au Saint Marcellin et Salade Mélangée **18€**
- **TARTARE DE BŒUF** (Petit Modèle ou Grand Modèle) de la Maison GESLER, Cornichons, Câpres, Sauce Gribiche et Frites **18€/23€**

Fromages et Desserts

- **FAISSELLE** de la Laiterie de la CÔTIÈRE **7€**
- **DEMI SAINT-MARCELLIN** de la Laiterie de la CÔTIÈRE **7€**
- **PAIN PERDU**, Caramel Laitier, Boule de Glace Vanille et Crème Fouettée **9€**
- **MOELLEUX AU MARRON**, Sauce Chocolat **8€**
- **MILLE-FEUILLE**, Crème Diplomate à la Vanille **8€**
- **TARTE AUX POIRES** Pochées à la Verveine et Crème d'Amande **8€**
- **CAFÉ & COMPAGNIE** **8€**

FORMULES

MENU DU JOUR

Hors soirs, week-end et jours fériés

Plat du Jour

13€

Entrée du Jour + Plat du Jour

OU Plat du Jour + Dessert du Jour

17€

Entrée du Jour + Plat du Jour + Dessert du Jour

21€

MENU DU BISTROT

VELOUTÉ de POTIRON
GRATIN DE RAVIOLES AU ST MARCELLIN
MOELLEUX AU MARRON

30€

MENU ENFANT

Plat + Dessert

12€

Nous ne cuisinons que des produits frais,
certains produits peuvent manquer...

DÉCOUVREZ NOTRE **MENU DU JOUR** ET NOS **SUGGESTIONS**
SUR LES ARDOISES DU BISTROT

Boisson non comprise - Prix Service compris - Liste des Allergènes sur demande