

# CARTE DE L'HIVER

À L'Esprit Bistrot, nous avons choisi de travailler majoritairement avec des produits FRAIS, de SAISON et en CIRCUIT COURT.  
Nous sélectionnons nos producteurs et fournisseurs minutieusement pour vous proposer tout au long de l'année des produits de qualité.

## Entrées

- CARPACCIO DE TRUITE GRAVLAX, Crème Montée à l'Aneth 13€
- VELOUTÉ DE BUTTERNUT, Émulsion au Café, Croûtons, Marrons Poêlés 10€
- OEUF FERMIER POCHÉ, Mousseline de Panais et Crème de Chèvre, Chips de Pommes de Terre 11€
- TRANCHE DE FOIE GRAS Mi-Cuit, Chutney de Pommes, Toast 15€

## Plats

- TARTARE DE BOEUF (Petit : 150 gr ou Grand : 230 gr) au Couteau, Jaune d'Oeuf et Condiments, Frites et Bouquet de Salade 20€ / 25€
- PARMENTIER DE CANARD, Jus Corsé et Poêlée de Marrons 23€
- FILET DE TRUITE RÔTIE, Condiments à la Grenobloise, Salsifis Braisés et Mousseline de Topinambours, Pop Corn aux Epices 25€
- FILET MIGNON DE COCHON en Cuisson Lente, Sauce aux Morilles, Mousseline de Pommes de Terre et Poêlée de Pleurotes 26€
- RISOTTO au Parmesan et Champignons Rôtis, Émulsion Noisettes 21€
- GRATIN DE RAVIOLES au Saint Marcellin, Bouquet de Salade 19€
- ANDOUILLETTE BOBOSSE à la Fraise de Veau, Sauce Moutarde, Frites et Bouquet de Salade 25€

## Fromages et Desserts

- FAISSELLE 7€
- DEMI SAINT MARCELLIN, Bouquet de Salade 8€
- CLÉMENTINE RÔTIE au Sirop d'Érable, Crumble, Glace au Yaourt, Chantilly 10€
- MONT BLANC : Meringue, Crème de Marron, Glace Vanille, Chantilly, Amandes Effilées 10€
- BROWNIE AUX NOISETTES, Crème Anglaise Noisette 11€
- TIRAMISU 9€
- CAFÉ & COMPAGNIE 10€

## Animations et Suggestions

- GRENOUILLES EN PERSILLADE : LE SOIR le Dimanche, Lundi, Mardi et Mercredi (sur demande les autres jours)
- FONDUE SAVOYARDE : LE SOIR le Jeudi, Vendredi et Samedi
- AUTRES SUGGESTIONS SUR ARDOISE CHAQUE JOUR

## NOS FORMULES

### MENU DU JOUR

Hors soirs, week-end et jours fériés

PLAT DU JOUR

14€

PLAT DU JOUR + ENTRÉE DU JOUR **OU** DESSERT DU JOUR

19€

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

24€

Etant donné que nous cuisinons majoritairement des produits frais, certains produits peuvent venir à manquer...  
Boisson non comprise - Prix Service compris - Liste des Allergènes sur demande

### MENU DE L'HIVER

OEUF FERMIER POCHÉ,  
Mousseline de Panais et Crème de Chèvre

PARMENTIER DE CANARD,  
Jus Corsé, Poêlée de Marrons

TIRAMISU

37€

(Pas de modification possible des plats du Menu)

### MENU ENFANT

PLAT + DESSERT

12€