

CARTE DE L'AUTOMNE

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

- **OEUF FERMIER POCHÉ**, Sauce aux Cèpes, Poitrine Fumée et Mouillette 11€
- **GRAVLAX DE TRUITE** à la Betterave et à l'Aneth, Huile d'Agrumes, Mousse Citron 14€
- **VELOUTÉ FORESTIER** au Romarin, Champignons Poêlés, Croûtons 10€
- **FOIE GRAS DE CANARD**, Chutney d'Oignons 16€

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€
- **PALERON DE BOEUF** en Cuisson Lente, Jus Corsé, Purée de Butternut, Poêlée de Pleurotes 26€
- **AÏOLI DE MERLU**, Légumes Racines 25€
- **PÂTES MAFALDINE À LA CRÈME DE TRUFFE**, Poêlée de Pleurotes 20€
- **GRATIN DE RAVIOLES** au Saint Marcellin, Bouquet de Salade 19€
- **RISOTTO AU GORGONZOLA**, Butternut, Fenouil et Champignons Grillés 21€
- **ANDOUILLETTE BOBOSSE** à la Fraise de Veau, Sauce Moutarde, Frites et Bouquet de Salade 25€
- **GRENOUILLES EN PERSILLADE**, Frites, Salade / **UNIQUEMENT LES SOIRS** 29€
- **FONDUE SAVOYARDE**, Salade / **UNIQUEMENT LES SOIRS** / Pommes de Terre : +3€/ Assiette de Charcuterie + 5€ 25€

Fromages et Desserts

- **FAISSELLE** 7€
- **DEMI SAINT MARCELLIN**, Bouquet de Salade 8€
- **TIRAMISU** au Café 9€
- **FONDANT AU CHOCOLAT**, Glace Vanille, Coulis Caramel, Noisettes Caramélisées 11€
- **CRÈME BRULÉE À LA PRALINE ROSE** 9€
- **PAVLOVA AU CITRON**, Fruits Rouges, Kiwi, Passion 11€
- **CAFÉ & COMPAGNIE** 10€

Animations et Suggestions

- **CUISSON AU FEU DE BOIS** : Les Jeudis et Vendredis Soirs (Suggestions de Viandes et/ou Poissons cuits à la Braise)

NOS FORMULES

MENU DU JOUR

Hors soirs, week-end et jours fériés

PLAT DU JOUR

15€

PLAT DU JOUR + ENTRÉE DU JOUR **ou** DESSERT DU JOUR

20€

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

25€

MENU DU BISTROT

VELOUTÉ FORESTIER

au Romarin, Champignons Poêlés, Croûtons

GRATIN DE RAVIOLES AU ST MARCELLIN

TIRAMISU

35€

(Pas de modification possible des plats du Menu)

MENU ENFANT

PLAT + DESSERT

15€

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