

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

- **VELOUTÉ DE POTIMARRON**, Crème de Châtaigne, Chips de Lard **9€**
- **OEUF FERMIER POCHÉ EN MEURETTE** **11€**
- **CANNELLONI DE BETTERAVE À LA CRÈME DE CHÈVRE**, Crumble de Pain aux Herbes, Pickles de Radis Noir **9€**
- **TARTE FINE AUX PLEUROTES** à l'Ail et au Thym, Oignons Caramélisés, Huile d'Herbes **14€**
- **CROMESQUIS D'ESCARGOT**, Crème d'Ail, Pesto de Noisettes et Persil **14€**

Plats

- **TARTARE DE BOEUF** (Classique : 150 gr ou XL : 230 gr) au Couteau, Jaune d'Oeuf et Condiments, Frites et Bouquet de Salade **20€ / 25€**
- **MAGRET DE CANARD**, Sauce aux Figues, Purée de Panais et Légumes Anciens Glacés **26€**
- **FILET DE TRUITE RÔTI**, Émulsion Beurre Noisette, Déclinaison de Courges et Graines Torréfiées **26€**
- **RISOTTO AU POTIMARRON**, Émulsion au Parmesan et Noisettes Torréfiées, Chips de Panais **21€**
- **PARMENTIER DE BOUDIN NOIR**, Pommes et Oignons Caramélisés **23€**
- **ANDOUILLETTE BOBOSSE** à la Fraise de Veau, Sauce Moutarde, Frites et Bouquet de Salade **25€**
- **GRATIN DE RAVIOLES** au Saint Marcellin, Bouquet de Salade **19€**
- **GRENOUILLES EN PERSILLADE**, Frites / **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€**
- **NEMS DE FRUITS**, Coulis Caramel **9€**
- **PAVLOVA GLACÉE** : Meringue, Compotée de Fruits, Glace Yaourt, Éclats de Noisettes, **10€**
- **FONDANT AU CHOCOLAT**, Glace Praliné Noisettes, Crème Mascarpone Montée **10€**
- **TIRAMISU** au Café **9€**
- **CAFÉ & COMPAGNIE** **10€**

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 DE L'AUTOMNE

VELOUTÉ DE POTIMARRON
Crème de Châtaigne, Chips de Lard

PARMENTIER DE BOUDIN NOIR
Pommes et Oignons Caramélisés

NEMS DE FRUITS

37€

(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