

# 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

- **OEUF FERMIER POCHÉ**, Sauce aux Cèpes, Poitrine Fumée et Mouillette 11€
- **ESCARGOTS EN CROUSTILLE**, Persillade et Crème de Châtaignes 14€
- **SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE**, Toast Frotté à l'Ail 9€
- **FOIE GRAS DE CANARD**, Chutney d'Oignons 16€
- **PRESSÉ DE LÉGUMES**, Cerveille de Canut 8€

## 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 EFFILOCHÉ** en Cuisson Lente, Jus Corsé, Gratin Dauphinois 26€
- **FILET DE DORADE RÔTI**, Beurre Citronné à l'Échalote, Millefeuille de Légumes 25€
- **QUENELLE DE BROCHET BOBOSSE**, Bisque de Homard et Écrasé de Pommes de Terre à l'Ail 24€
- **PÂTES MAFALDINE À LA CRÈME DE TRUFFE**, Poêlée de Pleurotes 20€
- **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€
- **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€
- **CRUMBLE AUX POMMES CARAMELISÉES FAÇON TATIN**, Cannelle, Glace Vanille 10€
- **CHEESECAKE À LA VANILLE**, Suprême et Coulis d'Orange 9€
- **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

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

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...  
Boissons non comprises - Prix Service compris - Liste des Allergènes sur demande