

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

- SAUCISSON PISTACHÉ, Lentilles à la Moutarde façon Meurette, Chips de Poireaux 11€
- VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, Marrons Poêlés, Émulsion Noisettes 10€
- OEUF FERMIER POCHÉ, Mousseline de Panais et Crème de Chèvre, Chips de Pommes de Terre 11€
- CRÊPE FARCIE au Poulet, Champignons, Poireaux et Comté, Bouquet de Salade 10€

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 Champignons en Persillade 23€
- CABILLAUD RÔTI, Beurre Blanc à l'Echalote, Chou Farci et Pommes de Terre Vapeur Persillées 25€
- FILET DE BOEUF, Sauce Vin Rouge, Gnocchi à la Romaine et Fondue de Poireaux 28€
- COURGE FARCIE aux Noix, Marrons, Pommes de Terre et Crème au Gorgonzola accompagnée d'une Mousseline de Patate Douce 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€
- TARTE FINE AUX FIGUES, Boule de Glace Vanille 10€
- BROWNIE AUX NOISETTES, Crème Anglaise Noisette 10€
- TIRAMISU À LA CHÂTAIGNE 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 (à partir de Mi Octobre)
- 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'AUTOMNE

OEUF FERMIER POCHÉ,
Mousseline de Panais et Crème de Chèvre

PARMENTIER DE CANARD,
Jus Corsé, Poêlée de Champignons en Persillade

TIRAMISU À LA CHÂTAIGNE

37€

(Pas de modification possible des plats du Menu)

MENU ENFANT

PLAT + DESSERT

12€