

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 PARFAIT**, Fondue de Poireaux, Crème de Poireaux Brulés à la Vanille **10€**
- GRAVLAX DE TRUITE**, Crêpe Vonassienne, Coulis de Carottes et Clémentines **14€**
- VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS**, Fève de Tonka et Chips de Champignons **10€**
- TERRINE DE CAMPAGNE AUX CÈPES**, Pickles d'Oignons, Bouquet de Salade **11€**

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€**
- DAHL DE LENTILLES CORAIL**, Lait de Coco et Curry, Mirepoix de Butternut Rôti, Mélange de Graines, Coriandre Fraîche **21€**
- PALERON DE BOEUF BRAISÉ 15H**, Sauce Vin Rouge aux Agrumes, Poêlée de Pleurotes et Champignons de Paris, Pomme Dauphine **26€**
- FILET DE TRUITE**, Mousseline Dubarry, Chou Fleur Rôti et Pickles de Chou au Curry, Crème au Pain d'Épices **25€**
- 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€**
- SALADE DE POIRES CRUES ET POCHÉES**, Crumble, Glace « Vin Chaud » **9€**
- GÂTEAU LYONNAIS**, Crème Anglaise et Glace à la Praline Rose **9€**
- MOUSSE CHOCOLAT PRALINÉ**, Chouchous Noisettes **10€**
- MILLEFEUILLE** Ganache au Chocolat Blanc Caramel, Noix Caramélisées, Coulis Caramel **10€**
- CAFÉ & COMPAGNIE** **10€**

Animations et Suggestions

- GRENOUILLES EN PERSILLADE** : LES SOIRS DE SEMAINE du Lundi au Jeudi (sur demande les autres jours)
- FONDUE SAVOYARDE** : LES SOIRS DE SEMAINE du Lundi au Jeudi
- CUISSON AU FEU DE BOIS** : LES SOIRS DE WEEK-END : Vendredi et Samedi

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€

MENU DE L'HIVER

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS,
Fève de Tonka, Chips de Champignons

GRATIN DE RAVIOLES AU ST MARCELLIN
Bouquet de Salade

SALADE DE POIRES CRUES ET POCHÉES
Crumble, Glace « Vin Chaud »

35€

(Pas de modification possible des plats du Menu)

MENU ENFANT

PLAT + DESSERT

12€

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