

CARTE DU PRINTEMPS

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 FRAIS DE PETITS POIS**, Émulsion au Lard, Croustillant de Poitrine Fumée **9€**
- **OEUF FERMIER POCHÉ ET ASPERGES VERTES**, Sabayon aux Agrumes, Crème Balsamique, Zestes de Citron Vert **12€**
- **FALAFELS**, Sauce Épicée à la Tomate et Bouquet de Salade **9€**
- **TATAKI DE BOEUF AU SÉSAME**, Sauté de Légumes à l'Asiatique **11€**
- **SALADE ET CROMESQUIS AU ST MARCELLIN**, Grenade, Groseilles, et Rapé de Chou Rouge **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€**
- **ESCALOPE MILANAISE**, Linguine à l'Arrabiata, Copeaux de Grana Padano **26€**
- **MERLU SNACKÉ**, Crème à l'Oseille, Printanière de Légumes **24€**
- **GRANDE SALADE ET CROMESQUIS AU ST MARCELLIN**, Grenade, Groseilles, et Rapé de Chou Rouge **18€**
- **TATAKI DE BOEUF AU SÉSAME**, Sauté de Légumes à l'Asiatique **21€**
- **RISOTTO PRIMAVERA** au Grana Padano (Petits Pois, Fèves, Asperges, Citron Vert), Coulis de Poivrons, Crumble à l'Encre de Seiche **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€**
- **POIRE BELLE HÉLÈNE**, Coulis Chocolat et Glace Vanille, Chantilly **10€**
- **COOKIE**, Pépites de Chocolat, Noix, Caramel, Crème Mascarpone à la Vanille **9€**
- **TARTE FINE AUX POMMES**, Compotée de Pommes à la Vanille, Boule de Glace Yaourt **9€**
- **TIRAMISU** **9€**
- **CAFÉ & COMPAGNIE** **10€**

Animations et Suggestions

- **GRENOUILLES EN PERSILLADE** : LE SOIR le Dimanche, Lundi, Mardi et Mercredi (sur demande les autres jours)
- **CUISSON A LA BRAISE** : LE SOIR, le Jeudi
- **AUTRES SUGGESTIONS SUR ARDOISE CHAQUE JOUR**

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 PRINTEMPS

VELOUTÉ FRAIS DE PETITS POIS,
Emulsion de Lard, Croustillant de Poitrine Fumé

MERLU SNACKÉ,
Crème à l'Oseille, Printanière de Légumes

TIRAMISU

37€

(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