

MENU DU BISTROT

46 €

ENTRÉES | STARTERS

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES
aux agrumes & pomme granny

Scallop Carpaccio with citrus and granny apple

ou

PÂTÉ-CROÛTE AU RIS DE VEAU et trompettes de la mort

Veal sweetbread and black chanterelle pâté croute

PLATS | MAIN COURSE

JOUE DE BŒUF confit, en crumble de noisettes, jus corsé, pommes purée

Confit beef cheek with hazelnut crumble, rich gravy and mashed potato

ou

MÉDAILLON DE LOTTE rôti, sauce armoricaine,
poêlée de chou pointu & purée de céleri

Monkfish medallion, sauce armoricaine, sweetheart cabbage and celeriac purée

DESSERTS

BABA AU RHUM

Rum Baba, sweet yeast cake soaked in rum

ou

MOELLEUX AU CHOCOLAT et sa crème anglaise

Chocolate fondant with custard

MENU DU MARCHÉ

Au déjeuner uniquement, servi hors weekends & jours fériés

Only at lunch, except weekends & bank holidays

1 plat		<i>dish</i>	20 €
2 plats		<i>dishes</i>	25 €
3 plats		<i>dishes</i>	29 €

ENTRÉES | *STARTERS*

SALADE D'HIVER

Endives, Bleu de Bresse, lardons, croûtons, œuf mollet

*Endives, Bleu de Bresse cheese, bacon,
croutons, soft-boiled egg*

ou

PETITE ASSIETTE DU MAREYEUR

3 huîtres " fines de Claire n°3 " & 2 crevettes roses

3 oysters, 2 shrimps

PLAT DU JOUR | *DISH OF THE DAY*

DESSERTS

FLAN PÂTISSIER

Custard tart

ou

ÎLE FLOTTANTE et son pain de Gênes

Floating island (soft meringue with custard)

À PARTAGER | TO SHARE

GAMBAS TEMPURA , sauce Teriyaki - 3 pièces <i>Tempura Prawns with Teriyaki sauce (3 pcs.)</i>		12 €
ESCARGOTS EN COQUILLE , beurre d'ail, fines herbes <i>Snails, garlic butter</i>	x 12	24 €
PLANCHE MIXTE Assortiment de fromages et charcuteries de Savoie* <i>Selection of local cheeses & cured meats</i>		24 €
PLANCHE DE CHARCUTERIE * Jambon cru, parfait de foie de volaille maison, saucisson, pancetta <i>Raw ham, homemade poultry liver parfait, dry sausage, pancetta</i>		24 €

===== * Charcuterie artisanale du Mont-Charvin à Doussard =====

L'ÉCAILLER | THE OYSTER BAR

BOUQUET DE 6 CREVETTES ROSES <i>6 shrimps cocktail</i>		15 €
HUÎTRES MARENNES-OLÉRON " Fines de Claire n°3 " <i>Oysters Marennes-Oléron " Fines de Claire n°3 "</i>	x 6	18 €
	x 12	36 €
ASSIETTE DU MAREYEUR 4 huîtres " Fines de Claire n°3 ", 4 crevettes roses <i>Fisherman's plate : 4 oysters, 4 shrimps cocktail</i>		22 €
PLATEAU DU BISTROT 12 huîtres " Fines de Claire n°3 " , 12 crevettes roses <i>12 oysters " Fines de Claire n°3 " , 12 shrimps cocktail</i>		58 €

ENTRÉES & SALADES

STARTERS & SALADS

PARFAIT DE FOIE DE VOLAILLE MAISON au Cognac & au Porto, pickles d'oignons rouges <i>Homemade Poultry Liver Parfait with Cognac & Port wine, pickled red onions</i>	15 €
PÂTÉ-CROÛTE AU RIS DE VEAU et trompettes de la mort <i>Veal sweetbread and black chanterelle pâté croute</i>	19 €
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES aux agrumes & pomme granny <i>Scallop Carpaccio with citrus and granny apple</i>	19 €
ESCARGOTS EN COQUILLE * , beurre d'ail, fines herbes <i>Snails, garlic butter</i>	x 12 24 €
BALLOTINE DE FOIE GRAS , caramel de praline, pain d'épices <i>Foie Gras Ballotine, praline caramel & gingerbread</i>	23 €
SALADE D'HIVER Endives, Bleu de Bresse, lardons, croûtons, œuf mollet <i>Endives, Bleu de Bresse cheese, bacon, croutons, soft-boiled egg</i>	Petite 11 € Grande 17 €
SALADE DU BISTROT Frisée, pommes de terre tièdes, saucisse de Morteau, oignons rouges, œuf mollet <i>Curly lettuce, warm potatoes, Morteau sausage, red onion, soft-boiled egg</i>	Petite 13 € Grande 19 €
SALADE MÉDITERRANÉENNE Salade, noix de St-Jacques, supions, gambas en persillade, tomates cerise <i>Mediterranean salad with lettuce, small squids, scallops, prawns in parsley, cherry tomatoes</i>	23 €
OPAE POKE BOWL Crevettes marinées au piment d'Espelette et à l'huile d'olive, boulgour, avocat, pomme Granny, radis, fèves, soja, carottes, cacahuètes, coriandre, tomates cerise <i>Marinated shrimp with Espelette chili & olive oil, boulgour, avocado, granny apple dices, radish, beans, soy, carrot, peanuts, coriander, cherry tomatoes</i>	24 €

COIN VÉGÉTARIEN VEGGIE CORNER

- HAMBURGER, frites maison** 21 €
Steak végétal aux lentilles corail & boulgour, légumes
Vegetarian Burger with homemade fries - Lentil & bulgur patty, seasonal vegetables
- RISOTTO CRÉMEUX** 19 €
Légumes confits, copeaux de Parmesan, shiitaké
Creamy Risotto with vegetables, Parmesan shavings & shiitake mushrooms
- POKE BOWL** 22 €
Tofu mariné au jus d'orange, boulgour, avocat, pomme Granny, radis, fèves, soja, carottes, cacahuètes, coriandre, tomates cerise
Marinated tofu with orange juice, boulgour, avocado, granny apple dices, radish, beans, soy, carrot, peanuts, coriander, cherry tomatoes

POISSONS | FISH & SEAFOOD

- FISH'N CHIPS, sauce tartare, frites maison** 22 €
Fish & Chips with tartar sauce, homemade fries
- RISOTTO CRÉMEUX** 26 €
Noix de Saint-Jacques, gambas & beurre d'agrumes
Creamy Risotto with scallops, prawns & citrus butter
- MÉDAILLON DE LOTTE rôtie, sauce armoricaine, poêlée de chou pointu et purée de céleri** 220 g. 32 €
Monkfish medallion, sauce armoricaine, sweetheart cabbage and celeriac purée
- CHOUCROUTE DE LA MER & beurre blanc** 34 €
Lotte, saumon Label Rouge, noix de Saint-Jacques, gambas, chou blanc
Seafood Sauerkraut with beurre blanc : monk fish, Label Rouge salmon, scallops, prawns, white cabbage
- OMBLE CHEVALIER, façon meunière, risotto crémeux** 34 €
Poisson entier de 300/400 g.
Arctic char meuniere style (whole fish 300/400g), creamy risotto

VIANDES | MEAT

BLANQUETTE DE VEAU à l'ancienne, riz basmati 21 €
Traditional Veal Blanquette with basmati rice

HAMBURGER du Bistrot 23 €
Steak haché, fromage à raclette, oignons,
lard paysan, cornichons, frites maison
*Bistrot Burger with Beef patty, raclette cheese,
onions, country bacon, pickles, homemade fries*

ROGNONS DE VEAU entiers, jus réduit, pommes purée 29 €
Veal kidneys, full-bodied gravy & mashed potatoes

MAGRET DE CANARD, jus réduit à la framboise, 29 €
gratin dauphinois
*Duck breast with a raspberry sauce,
served with Gratin Dauphinois.*

JOUE DE BŒUF confit, en crumble de noisettes, 26 €
jus corsé, pommes purée
*Confit beef cheek with hazelnut crumble,
rich gravy and mashed potato*

ONGLET DE BŒUF AUBRAC à l'échalote, gratin dauphinois 250 g. 29 €
Hanger steak, shallot sauce, gratin dauphinois

Toutes nos viandes sont d'origine de l'Union Européenne
All our meat comes from the European Union

===== Notre pain à hamburger est réalisé par notre artisan boulanger =====
" Le Petit Gâteau " à Aix-les-Bains.

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

LOCAL SPECIALITIES

FONDUE SAVOYARDE - min. 2 pers.

Comté & Cœur de Savoie, salade verte

Savoy cheese Fondue (for 2 minimum) served with green salad

par pers. 23 €

MŒLLEUX DU REVARD

Mœlleux du Revard au four, pommes de terre, salade verte

" Moelleux du Revard " baked cheese with potatoes & green salad

24 €

SUPPLÉMENT assiette de charcuterie

Plate of cold cuts in addition

7 €

MENU ENFANT | FOR THE KIDS

14 €

STEAK HACHÉ, frites maison

Beef Patty with homemade fries

ou

DOS DE SAUMON LABEL ROUGE, frites maison

Label Rouge salmon fillet with homemade fries

MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolate mousse

ou

COUPE DE GLACE 2 BOULES AU CHOIX

2-scoop ice cream cup (choice of flavors)

FROMAGES | CHEESE

FAISSELLE 200g : nature, crème ou coulis <i>Cottage cheese 200g: plain, with cream, or fruit coulis</i>	8 €
ASSIETTE DE FROMAGES DE SAVOIE Assortiment de fromages du moment <i>Selection of Savoyard Cheeses - Assortment of the day</i>	10 €

DESSERTS

FLAN PÂTISSIER <i>Custard tart</i>	8,50 €
CRÈME AUX ŒUFS AU CARAMEL <i>Crème caramel</i>	8,50 €
ÎLE FLOTTANTE et son pain de Gênes <i>Floating island (soft meringue with custard)</i>	8,50 €
BABA AU RHUM <i>Rum Baba, sweet yeast cake soaked in rum</i>	12 €
TARTE TATIN et son pot de crème <i>Tarte Tatin served with a pot of cream</i>	11 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT, crème anglaise <i>Chocolate fondant with custard</i>	11 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND Mini baba au rhum, mousse au chocolat, pain de Gênes, crumble aux pommes caramélisées <i>"Café or Thé Gourmand" with a selection of miniature and tasting desserts</i>	11 €
Dessert à partager : MOUSSE AU CHOCOLAT <i>Chocolate mousse to share</i>	15 €

COUPES DE GLACES ARTISANALES 10 €

CAFÉ LIÉGEOIS

Glace café, vanille, café expresso & chantilly maison
Coffee and vanilla ice cream, espresso coffee & homemade chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS

Glace chocolat, vanille, ganache chocolat & chantilly maison
Chocolate and vanilla ice cream, chocolate ganache & homemade chantilly

DAME BLANCHE

Glace vanille, ganache chocolat, meringue & chantilly maison
Vanilla ice cream, chocolate ganache, meringue & homemade chantilly

GOURMANDE

Glace caramel, chocolat, sauce caramel & chantilly maison
Caramel and chocolate ice cream, caramel sauce & homemade chantilly

BOUNTY

Glace chocolat, noix de coco, ganache chocolat & chantilly maison
Chocolate, coconut ice cream, chocolate ganache & homemade chantilly

BANANA SPLIT 12 €

Glace vanille, chocolat, fraise, ganache chocolat, banana fraiche & chantilly maison
Vanilla, chocolate, strawberry ice cream, chocolate ganache, fresh banana & homemade chantilly

COUPES DE GLACES ALCOOLISÉES 12 €

ROYAL POIRE Sorbet poire, eau de vie de poire | *Pear sorbet, pear brandy*

COLONEL Sorbet citron, Vodka | *Lemon sorbet, Vodka*

ALEXANDRA Glace café, Cognac | *Coffee ice cream, Cognac*

ICEBERG Glace menthe-chocolat, liqueur de menthe | *Chocolate and mint ice cream, mint liquor*

PARFUMS

2 BOULES | 2 SCOOPS 6 € - 3 BOULES | 3 SCOOPS 8 €

SORBETS

Poire | Fraise | Cassis | Pêche | Citron | Framboise | Passion

Pear | Strawberry | Blackcurrant | Peach | Lemon | Raspberry | Passion fruits

GLACES

Vanille | Chocolat | Café | Caramel | Menthe-chocolat | Rhum-raisin | Noix de coco

Vanilla | Chocolate | Coffee | Caramel | Chocolate-mint | Rum-raisin | Coconut

Supplément Chantilly / *Chantilly in addition* 1,50 €

===== Les glaces & sorbets sont fabriqués exclusivement à l'atelier Renzo, =====
Maître artisan glacier au Viviers du lac.