

AU BISTRO DE JULIE

SERVICE DE 12h à 14h

Restaurant fermé le soir

ENTREES - SALADES

SALADE DES ALPAGES Pte :12,50€ Gde :18,50€

Salade mêlée, jambon cru, croûtons, tomme, œuf poché, tomates confites

TERRINE DE SAISON 10,50€

SALADE CHEVRE CHAUD TIEDE Pte :13€ Gde:19€

salade mêlée, endives, noix, lardons, toasts de chèvre rôtis au miel

VEGGY

WOK DE LEGUMES 16,50€

nouilles chinoises

VIANDES

Origine France ou UE

BAVETTE ANGUS 25,00€

frites, salade mêlée
sauce au choix : poivre, bleu,
moutarde, pleurotes, échalotes

LE REBLOCH' BURGER 20,50€

steak haché, oignons confits, tomates, reblochon, jambon cru, frites, salade

DEMI MAGRET DE CANARD 23,50€

Cuisson basse température
Au poivre vert

COTE DE VEAU FONDANTE 24,50€

sauce au choix : poivre, bleu
moutarde, pleurotes, échalotes

*





POISSONS

POISSON DU MOMENT 21,50€
N'hésitez pas à demander !

FISH & CHIPS 18,50€
sauce tartare maison, salade mêlée

LA FORMULE

DU JOUR

DU MARDI AU VENDREDI HORS JOURS FERIES

ENTREE / PLAT / DESSERT 20,50€

ENTREE / PLAT OU PLAT / DESSERT 18,00€

PLAT DU JOUR 15,50€

DE LA FRIPOUILLE 12,00€

(enfant moins de 10 ans)

steak haché ou nuggets ou fish frites

un petit sirop

la glace du moment

FROMAGES ET DESSERTS

FROMAGE BLANC FAISSELLE 5,50€
coulis de fruits rouges ou crème

TARTE TATIN 8,60€
et sa boule de glace vanille

CREME BRULEE DU MOMENT 7,50€

VELOURS AU CHOCOLAT 7,80€

NUAGE GLACEE DU MOMENT 7,80€

ASSIETTE DE FROMAGES 7,00€

TARTE DU JOUR 5,00€

NOUGAT GLACÉ MAISON 8,60€

aux éclats de pistache, coulis de fruits rouges

GLACES ARTISANALES

Par Jean Jacques Borne, MOF et Maître artisan glacier (selon saison)

café
citron jaune
mangue passion
chocolat

framboise
menthe chocolat
pêche de vigne
vanille bourbon

cassis
rum raisins
pistache
caramel fleur de sel

1 boule 3,00€

2 boules 5,90€

3 boules 8,80€

supplément chantilly 1,50€

