LE BISTROT DE BRENS

MENU

EN AUTOMNE ,TOUS LES:

MERCREDIS SOIRS
RACLETTE À LA BOUGIE
18€/PERSONNE

JEUDIS SOIRS
CHOUCROUTE & PETIT BLANC
19€/PERSONNE

POUR COMMENCER :



Planche Terre 16€
Charcuterie & fromages d'ici et d'ailleurs

Planche Surprise 24€
Selon l'humeur de notre Cheffe, diverses surprises préparées

NOS MENUS:

Menu du Bistrot
36€

Velouté de champignons à l'ail Noir, noisettes & œuf parfait
ou
Surprise entre Lac & Mer
St Jacques, crevettes & quenelle de brochets
-
Cuisses de grenouille à la persillade & frites
ou
Côte de cochon cuisson basse température sauce à l'échalote
ou
Poisson du moment sauce bonne femme
-
Fromage de la Coopérative de Yenne
ou
Dessert au choix

Menu enfant
12€

Filet de poulet FR pané (Nuggets)
ou
Poisson du moment
ou
CroQ Bistrot
Pain, jambon blanc & cheddar
accompagnement:
frites ou legumes
-
1 boule de glace
ou
Fondant chocolat & chantilly

Boisson non comprise dans les menus

taxes & service inclus | tarifs nets en €

LE BISTROT DE BRENS

LES ENTRÉES: DU MOMENT

Fait maison

- **Velouté de champignons à l'ail Noir, noisettes & œuf parfait** 10€
- **Surpise entre Lac & Mer St Jacques, crevettes & quenelle de brochet** 12€
- **Foie gras de la Cheffe & compotée de Figues** 14€

BURGERS 18€



Tous nos pains à Burgers sont réalisés par la boulangerie Bottin à Belley et accompagnés de frites maison et de salade

BISTROT
Pain, steak haché 150G, cheddar, lard, salade, sauce cocktail & cornichon

Du MOMENT
Pain, steak haché 150G, raclette, oignons confits, sauce moutarde légère

Veggie
Pain , légumes snackés, chèvre, salade, tomate & sauce cocktail

SALADES

TOUTES NOS SALADES CONTIENNENT : Salade, tomates cerises, pickles, graines & oignons frits

EN PLAT (GRANDE SALADE) +7€

- Salade du Bistrot 5€
  Meule de la coop de Yenne, œuf dur & croûtons à l'ail
- Salade Chèvre-Miel 8€
  Toast de Chèvre, miel, lardons & croûtons à l'ail
- Salade César 8€
  Morceaux de poulet FR croustillant , œuf dur , parmesan, croûtons à l'ail & sauce césar
- Salade Périgourdine 15€
  Toasts de foie gras , tranches de magret de canard fumé , gésiers de canard confits & noix
- Salade des Alpes 9€
  Jambon cru , toast de Reblochon, oignons rouges & noix

LES PLATS

Fait maison

LES RAVIOLES:

- **Gratin de Ravioles Mer: St Jacques & crème aux crevettes** 22€
- **Gratin de Ravioles Terre: Parmesan & échalotes** 19€

DU MOMENT

- **Côte de cochon cuisson basse température sauce à l'échalote** 20€
- **Poisson du moment sauce bonne femme** 20€

ACCOMPAGNEMENTS DU MOMENT — **Gratin Butternut & pommes de terre**

SUPPLÉMENTS:
BOL DE SALADE +3€
BOL DE FRITES OU LEGUMES +4€

- **Cuisses de grenouille à la persillade & frites** 25€

SUGGESTION DU BOUCHER

Toutes les suggestions sont accompagnées de frites & de salade

- **Bavette +200g** 21€
- **Viande d'exception du moment +300g** 36€
- **Andouillette 5A à la moutarde** 19€

taxes & service inclus | tarifs nets en €

LE BISTROT DE BRENS

LES FROMAGES:

- **Découverte de la Coopérative de Yenne** 8€
- **Fromages secs** 6€
- **Faisselle** 5€
  Coulis de fruits rouge ou sucre

LE MOT DU CHEF

En tant qu'amoureuse passionnée de la nature, je vous invite à découvrir une cuisine moderne et principalement faite à partir de produits locaux.

Vous y trouverez une note nostalgique, mais surtout une saveur irrésistible qui vous donnera un coup de "reviens y"

TESSE BORLA

LES DESSERTS: DU MOMENT

Fait maison

- **Moelleux chocolat ,cœur coulant Dulcey Pop Corn Valrhona** 8€
- **Douceur d'automne Poire pochée & Marron** 8€
- **Financier aux Myrtilles & Boule de glace Vanille de Madagascar** 8€
- **Café ou Thé Gourmand** 9,5€
  Divers desserts du moment & glace

LES GLACES:

1 boule: 3€ **2 boules:** 5€ **3 boules:** 7€

Supplément +0,50€ :
chocolat / caramel / chantilly/ coulis

Les crèmes:

- Chocolat noir de Suisse
- Café Arabica de Colombie
- Caramel au Beurre & sel de Guérande
- Chartreuse verte des pères Chartreux
- Rhum Raisins au Rhum des Antilles
- Vanille Bourbon de Madagascar

Les sorbets:

- Citron de Sicile
- Fraise Senga Sengana
- Fruit de la passion
- Noix de coco
- Poire Williams de France

GLACE Artisanale FABRIQUÉE EN FRANCE

NOS TISANES: 3€

DES PÈRES CHARTREUX

Angélus du soir, Réfectoire, Spaciement & Œuvres communes

Les coupes glacées 8€

- Dame blanche :
  3b vanille / chocolat chaud & chantilly
- Chocolat liégeois :
  2b choc/1b vanille/chocolat chaud & chantilly
- Café liégeois :
  2b café/1b vanille/café & chantilly
- Peche Melba :
  2b vanille, pêche , coulis de fruits rouges & chantilly
- Coupe Mont Blanc:
  2b vanille, meringue, crème de marron & chantilly

Les coupes glacées alcoolisées 9€

- Bugiste:
  2b citron & Gin verveine du Bugey
- Caramelo:
  1b caramel/1b coco/Bailey's & chantilly
- Colonel :
  2b citron & vodka
- Poire Williams :
  2b poire Williams & eau de vie de poire

taxes & service inclus | tarifs nets en €