

LES ENTRÉES

Planche apéro (tomme de brebis, chorizo, rillettes de thon au wasabi, samoussas de légumes)	20 €
Foie gras “maison”, chutney de figues, compotée d'oignons (+ 6 € frites/salade)	16 €
Oeuf cocotte, crème de chorizo, espuma au lard, compotée d'oignons, graines de courge (+ 6 € frites/salade)	14 €
Saumon gravlax à l'apérol, chantilly aux agrumes, pain suédois (+ 6 € frites/salade)	16 €
Camembert rôti, sirop d'érable et noix, salade sucrée salée (+ 8 € frites/charcuterie)	14 €

LES PLATS

Filet de bar en croute d'amandes, beurre blanc au crémant, riz crémeux	22 €
Cordon bleu de volaille, crème au lard, purée de panais à la vanille (Munster, lard fumé, oignons frits et noix)	21 €
Pavé de boeuf grillé aux épices, beurre fumé aux herbes, frites fraîches, salade	24 €
Risotto crème de butternut, noisettes, champignons, tomme de brebis	20 €
Burger du “Bistrot”, frites fraîches, salade (Steak haché façon bouchère, raclette, galette de pommes de terre, compotée d'oignons, moutarde au miel)	22 €
Tartare de bœuf au couteau, frites fraîches, salade (Cheddar, bière, sauce barbecue, cacahuètes, cornichons, oignons rouges)	22 €
Noix de saint jacques et scampis rôties, crème de chorizo, purée de panais à la vanille	26 €
Supplément accompagnement (frites fraîches, salade, légumes du moment)	3 €

LES DESSERTS

Mi cuit au chocolat, cœur framboise, éclats de pistache, coulis fruits rouges, glace yaourt (12min)	9 €
Brioche perdue, coulis de caramel beurre salé, glace noisette	9 €
Tartelette fruits exotiques et noix de coco façon pavlova, coulis fruits de la passion, sorbet citron	9 €
Café/thé/infusion gourmand	10 €
Coupe “Aimant” (Glace vanille, glace marron, éclats de meringues, crème de marrons au rhum, noisettes torréfiées, chantilly maison)	10 €
Boule de glace /sorbet (vanille, chocolat, café, noisette, yaourt, fraise, citron, mandarine, poire)	3 €

Veuillez nous indiquer vos allergies et intolérances à la commande

Tous nos plats sont également à emporter (tarif – 15 %)

-Taxes et service compris-