

LE BISTROT DE BRENS

MENU

EN CE MOMENT:

TOUS LES MERCREDIS SOIRS

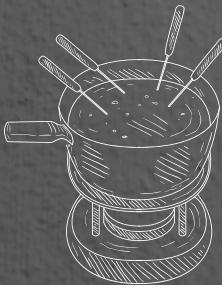


APÉRO & BLIND TEST
MUSICAL

19H-21H

SANS CHICHI, VIENS DÉCOUVRIR
NOS PLANCHES APÉRITIVES

TOUS LES JEUDIS SOIRS



FONDUE SAVOYARDE
À VOLONTÉ

19€/PERSONNE

POUR COMMENCER :

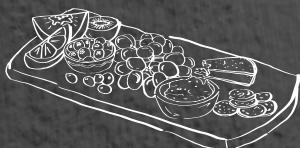


Planche Terre 16€

Charcuterie & fromages
d'ici et d'ailleurs

Planche Surprise 20€

Selon l'humeur de notre Cheffe,
diverses surprises préparées

NOS MENUS:

**Menu
Grenouilles**

34€

- Salade verte
- cuisses de grenouilles à la persillade
- Frites ou légumes
- Fromage de la Coopérative de Yenne ou
- Dessert aux choix

Menu du Bistrot

30€

Soupe à l'oignon & toasts gratinés
ou

Saumon fumé par nos soins &
crème citronnée aux herbes

Joue de Bœuf cuite en carbonade
& légumes d'hiver en plusieurs façons
ou

Poisson du moment sauce chimichurri
& légumes d'hiver en plusieurs façons

Fromage de la
Coopérative de Yenne
ou
Dessert aux choix

Menu enfant

12€

Filet de poulet FR pané
(Nuggets)
ou

Poisson du moment

ou

CroQ Bistrot

Pain, jambon blanc & cheddar
accompagnement:
frites ou légumes

1 boule de glace
ou
Blondie au chocolat

LE BISTROT DE BRENS

LES ENTRÉES: DU MOMENT

•Potage de légumes de saison

5€

•Soupe à l'oignon & toasts gratinés

6€

•Foie gras maison du Sud Ouest,
confit maison & brioche

10€

•Saumon fumé par nos soins &
crème citronnée aux herbes

8€

LES PLATS: DU MOMENT

•Poisson du moment sauce chimichurri & légumes d'hiver en plusieurs façons

18€

•Joue de Bœuf en carbonade & légumes d'hiver en plusieurs façons

19€

•Fondue Savoyarde aux 3 fromages accompagnée de salade

19€

SALADES

•Salade du Bistrot 6€ en grande: 12€

Mélange de salade, tomates, meule de la coop de Yenne, œuf dur & croûtons à l'ail

•Salade Chèvre-Miel 8€ en grande: 15€

Mélange de salade, tomates, toast de Chèvre, miel, lardons & croûtons à l'ail

•Salade César 8€ en grande: 15€

Mélange de salade, tomates, poulet FR pané, œuf dur, parmesan, croûtons à l'ail & sauce césar

•Salade Perigourdine 14€ en grande: 22€

Mélange de salade, tomates, toasts de foie gras, tranches de magret de canard fumé, gésiers de canard confits & noix

•Salade des Alpes 9€ en grande: 16€

Mélange de salade, tomates, jambon cru, toast de Reblochon, oignons rouges & noix



NOS TRADITIONNELS:

•La pièce du boucher

21€

accompagnée de frites maison & salade sauce du moment ou beurre maître d'hôtel

•Cuisse de grenouille à la persillade 25€

accompagnées de frites ou légumes

•Andouillette 5A FR à la moutarde

19€

accompagnée de frites ou légumes

•Gratin de Ravioles du Dauphiné & salade 18€



Nouveau !

•Du Moment

Pain Burger, steak haché 150g (FR), raclette au lait cru, confit d'oignons, salade & sauce ketchup maison

•Bistrot

Pain Burger, steak haché 150g (FR), lard, cheddar, salade, pickles & sauce cocktail

•Veggie

Pain Burger, légumes snackés, chèvre, salade, oignons confit & sauce ketchup maison

LE BISTROT DE BRENS

LES FROMAGES:

•Découverte de la 8€

Coopérative de Yenne

•Fromages secs 6€

•Faisselle 5€

Coulis de fruits rouge ou sucre

LES DESSERTS 8€: DU MOMENT

•Le Blondie Gourmand

•Le Nougat glacé &
coulis de fruits exotiques

LE MOT DU CHEF

En tant qu'aussiuse 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 réveil !

La Tatin de la Mère Borla

•La Tatin de la Mère Borla

•Café gourmand +1€

Divers desserts du moment

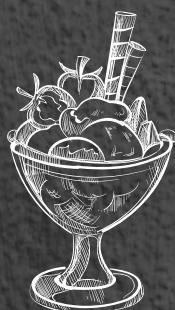
LES GLACES:

1 boule: 3€ 2 boules: 5€ 3 boules: 7€

- Chocolat
- Chocolat Menthe
- Café Espresso
- Caramel Beurre sel de Guérande
- Chartreuse verte des pères Chartreux
- Pistache de Sicile
- Rhum Raisins
- Vanille Bourbon de Madagascar

Les sorbets:

- Ananas du Costa Rica
- Citron de Sicile
- Fraise
- Framboise
- Fruit de la passion
- Noix de coco
- Pêche
- Poire Williams



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

Les coupes glacées 8€

•Dame blanche :

3b vanille / chocolat chaud & chantilly

•Chocolat liégeois :

2b choc/lb vanille/chocolat chaud & chantilly

•Café liégeois :

2b café/lb vanille/café & chantilly

•Pêche Melba :

2b vanille, pêche pochée, coulis de fruits rouges & chantilly

•Coupe Mont Blanc:

2b vanille, meringue, crème de marron & chantilly

Les coupes glacées alcoolisées 9€

•Caramelo:

1b caramel/lb coco/Bailey's & chantilly

•Colonel :

2b citron & vodka

•Poire Williams :

2b poire Williams & eau de vie de poire

NOS TISANES: 3€

DES PÈRES CHARTREUX

Angélus du soir, Réfectoire, Spacimenti
& Œuvres communes