

LE BISTROT DE BRENS

MENU

EN CE MOMENT:

TOUS LES MERCREDIS SOIRS

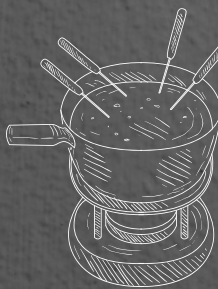


APÉRO & BLIND TEST
MUSICAL

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

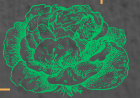
- Potage de legumes de saison 5€
- Soupe à l'oignon & toasts gratinés 6€
- Foie gras maison du Sud Ouest, confit maison & brioche 10€
- Saumon fumé par nos soins & crème citronnée aux herbes 8€

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 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
- Cuisses 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

CÔTÉ BURGERS 17€

LE BISTROT DE BRENS

LES FROMAGES:

• **Découverte de la Coopérative de Yenne** **8€**

• **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**

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

LE MOT DU CHEF

En tant qu'heureuse 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

• **La Tatin de la Mère Borla**

• **Café gourmand +1€**
Divers desserts du moment

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
- 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/1b 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, Spaciement
& Œuvres communes