



L'adresse des bons vivants



07.66.93.51.15

aubidochon@gmail.com



SUIVEZ-NOUS !





L'APÉRO

À partager ou pas ...

delicious!

Le saucisson

12€

La terrine

9€



Mes plateaux

1 PERSONNE

CHARCUTERIE OU FROMAGE

12€

MIXTE

14€

2 PERSONNES

MIXTE

26€

Mes frites fraîches maison

FRITES NATURE

5€

FRITES CHEDDAR

6€

FRITES BRIE À LA TRUFFE D'ÉTÉ

7€





FORMULE DU MIDI

Nos formules comprennent :
PLAT + SODA au choix

Simple / Formule

Américain (Steak ou poulet)

Pain, steak haché façon bouchère/poulet fermier, salade BIO, tomates BIO, cheddar & frites maison.

9,50€

11,50€

Sandwich montagnard

Jambon blanc, tomme de fromage, cornichons, salade BIO & beurre.

8€

10€

Sandwich savoyard

Perugine, reblochon, oignons caramélisés, moutarde à l'ancienne et miel.

11€

13€

Omelette nature

Accompagnée de salade BIO.

10€

12€

Omelette Jambon blanc & fromage

Accompagnée de salade BIO.

12€

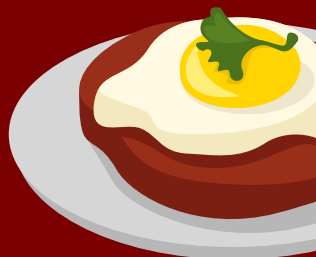
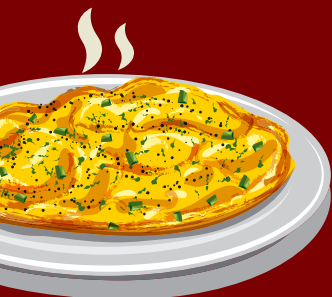
14€

Steak à cheval

Steak haché façon bouchère, oeuf, accompagné frites maison & salade BIO.

13€

15€





NOS SALADES & BURGERS



Salade César

Salade BIO, poulet fermier grillé en morceau, croûtons, parmesan, œufs, tomates BIO, sauce César.

15€

Salade normande

Salade BIO, lardons, camembert, pomme, noix, vinaigre basaltique, huile d'olive.

17€

Burger bacon avec frites maison

Pain bugar, steak façon bouchère, cheddar, bacon, tomates BIO, salade BIO, mayo, ketchup.

18€

Burger Cheese avec frites maison

Pain bugar, steak façon bouchère, cheddar++, tomates BIO, salade BIO, mayo, ketchup.

18€

Burger Raclette avec frites maison

Pain bugar, steak façon bouchère, raclette, poitrine fumée, oignons caramélisés, moutarde ancienne & miel.

20€



LES COULANTS

Bienvenue aux 8ème ciel !

Saint Marcelin au miel

10€

- Au miel et herbes de Provence, accompagné de charcuterie

Camembert

17€

- Inciser d'ail et herbes de Provence, accompagné de charcuterie

Mont d'or

27€

- Inciser d'ail et vin blanc, accompagné de charcuterie

LE P'TIT BIDOCHON

MENU ENFANTS – JUSQU'À 10 ANS

10€



Saucisse ou poulet pané minute,
frites maison, compote,
caprisun ou bouteille eau
& surprise

SUGGESTION

N'hésites pas à nous demander 😊

LA RACLETTE

200g de fromages de Savoie,
150g de charcuteries,
Cornichons
& Pommes de terre cuites.

Prix par personne

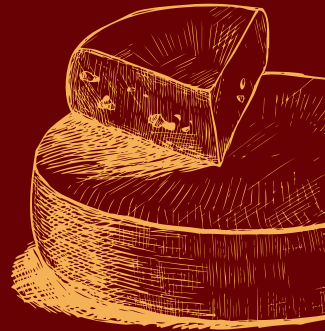
18€

- Pomme de terre BIO



Étape 1 : Choisis tes fromages

- Nature,
- Fumé,
- 3 Poivre,
- Au morbier,
- À la truffe d'été (supp 2€)



Étape 2 : Choisis tes charcuteries

- Jambon cuit,
- Jambon cru,
- Coppa,
- Chorizo,
- Rosette.



LA FONDUE



Prix par personne

14€

200g de fromages,
gousse d'ail
& du pain frais.

La Savoyarde

Comté (AOP),
Beaufort (AOP),
& Abondance (AOP)

Ou

La Suisse

Gruyère de Savoie (AOP),
& Vacherin fribourgeois (AOP)

LES GRATINÉS

Composes ton gratiné

14€

- Pomme de terre
- Lardons / jambon blanc / jambon cru / chorizo
- Oignons caramélisés
- Reblochon / Camembert / Fromage à raclette (nature, morbier, fumé, 3 poivres)

