

LE BISTROT DE BRENS

MENU

À NE PAS RATER !

TOUS LES JEUDIS SOIRS

BRECHETS DE POULETS

À VOLONTÉ

PERSILLADE OU A LA PROVENÇALE

20€/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

38€

Asperges poêlées, oeuף parfait & crème au lard
ou

Poulpe grillé en brioche façon Rolls

-

Cuisses de grenouille à la persillade & frites

ou

Souris d'agneau, abricots & romarin
pdt grenailles & legumes printaniers

ou

Poisson du moment poché dans un
bouillon "Cambava" & legumes printaniers

-

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

LE BISTROT DE BRENS

LES ENTRÉES: DU MOMENT

- **Gaspacho du moment & burrata au lait de Bufflonne** 9€
- **Asperges vertes poêlées, oeuf parfait & crème au lard** 11€
- **Poulpe grillé en brioche façon Rolls** 11€

BURGERS 18€

Tous nos burgers sont accompagnés de frites & de salade

BISTROT

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

Du MOMENT

Pain, Poulpe grillé, cheddar épicé, tomate, salade & sauce gribiche

Veggie

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

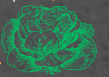


SALADES

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, oeuf 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, oeuf dur, parmesan, croûtons à l'ail & sauce césar
- **Salade Perigourdine** 15€
Toasts de 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 TRADITIONNELS

- **Cuisses de grenouille à la persillade & frites** 25€
- **Gratin de Ravioles aux Morilles & salade** 20€
- **Du MOMENT**
- **Souris d'agneau, abricots & romarin pdt grenailles & legumes printaniers** 25€
- **Poisson du moment poché dans un bouillon "Cambava" & legumes printaniers** 21€

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



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€
- **Tartare de bœuf au couteau préparé** 20€

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

• **Fondant au chocolat & speculoos dans tous ses états**



• **Cheesecake caramel & noix de Pécan**

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"

TESSIE BORLA

• **Tartelette Passion & Coco**



• **Café Gourmand +1€**
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



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, 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

NOS TISANES: 3€

DES PÈRES CHARTREUX
Angélus du soir, Réfectoire, Spaciement
& Œuvres communes