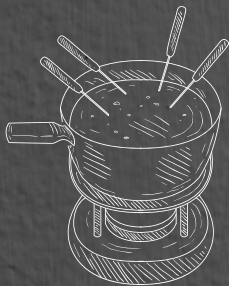


LE BISTROT DE BRENS

MENU

EN CE MOMENT:

TOUS LES JEUDIS Soirs



Fondue Savoyarde
à Volonté

18€/personne

TOUS LES SAMEDIS 11H EN EXTÉRIEUR • SELON MÉTÉO À LA BONNE FRANQUETTE

Huîtres & Crevettes



POUR COMMENCER :



Planche Terre 16€

Charcuterie & fromages
d'ici et d'ailleurs

Planche Mer 12€

Accras de morue maison x6
& sauce à l'ail

NOS MENUS:

Menu Grenouilles 34€

Salade verte
-
cuisses de grenouilles à
la persillade
Frites ou légumes
-
Comté en dégustation
ou
Dessert aux choix

Menu du Bistrot 30€

Velouté de Butternut & chantilly noisette
ou
Brouillade d'œufs & cochonaille
-
Sanglier automnal de 7h au vin blanc
ou
Pavé de saumon sauce à l'orange &
purée de Butternut
-
Comté en dégustation
ou
Dessert aux choix

Menu enfant 12€

Filet de poulet FR pané
(Nuggets)
ou
Poisson du moment
ou
CroQ Bistrot
Pain, jambon blanc & emmental
accompagnement:
frites ou légumes
-
1 boule de glace
ou
Coulant chocolat

LE BISTROT DE BRENS

LES ENTRÉES: DU MOMENT

- **Velouté de Butternut, chantilly & éclats de noisettes** 8€
- **Brouillade d'œufs & sa cochonaille sur mouillettes** 8€
- **Le Champignon en plusieurs façons** 8€

LES PLATS: DU MOMENT

- **Sanglier automnal de 7h au vin blanc** 18€
- **Pavé de saumon sauce à l'orange & purée de Butternut** 19€
- **Tomahawk de porc façon cordon bleu** 21€
accompagné de frites & salade

- **Fondue Savoyarde aux 3 fromages** 19€
accompagnée de salade

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 & sc ketchup maison

• Bistrot

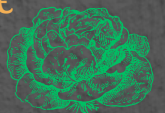
Pain Burger, steak haché 150g (FR), poitrine fumée roulée, tranche de comté, salade, pickles & sauce ranch

• Veggie

Pain Burger, légumes snackés, chèvre, salade, oignons rouges & ketchup maison

SALADES

- **Salade du Bistrot** 6€ en grande: 12€
Mélange de salade, tomates, emmental, œuf dur & croûtons à l'ail
- **Salade Chèvre-Miel** 8€ en grande: 15€
Mélange de salade, tomates, croustillant 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 & sauce césar
- **Salade Périgourdine** 14€ en grande: 22€
Mélange de salade, tomates, toast de terrine de porc au 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



CÔTÉ BURGERS 17€

LE BISTROT DE BRENS

LES FROMAGES:

•Découverte du comté 8€

Divers comté de la fruitière du Valromay & liqueur de noix des Pères Chartreux

•Fromages secs 6€

•Faisselle 5€

Coulis de fruits rouge ou sucre

LES DESSERTS 8€: DU MOMENT

•Le coulant au Chocolat

•L'entremet Poire & Marron

•La Pomme poché au vin chaud

•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

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

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



Mardi au Vendredi midi

Menu du jour à 17€

+ Carte restreinte

Plats traditionnels , Salades & Burgers

**Les soirs, Jours fériés
& Week-end
À la carte**