

LE BISTROT DE BRENS

MENU

À NE PAS RATER !

TOUS LES JEUDIS SOIRS
BRASERO À VOLONTÉ !
PIÈCE DE BŒUF, SAUMON, GAMBAS, POULPE, CHORIZO
28€/PERSONNE
QUANTITÉ LIMITÉE/ANNULATION EN CAS DE MAUVAISE MÉTÉO

POUR COMMENCER :

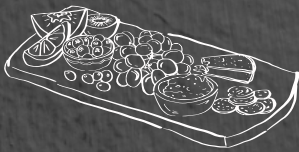


Planche Terre 16€

Charcuterie & fromages
d'ici et d'ailleurs

Planche Surprise 24€

Selon l'humeur de notre Cheffe,
diverses surprises préparées

NOS MENUS:

Menu du Bistrot

37€

Terrine de lapin en gelée de cidre
ou

Tartare de saumon aux agrumes

-

Cuisses de grenouille à la persillade & frites
ou

Demi Magret laqué façon Yakitori
Purée de pdt au beurre & ratatouille
ou

Poisson du moment au lait de coco & curry Breton
Purée de pdt au beurre & ratatouille

-

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 légumes

-

1 boule de glace
ou

Fondant chocolat &
chantilly

LE BISTROT DE BRENS

LES ENTRÉES: DU MOMENT



- Terrine de Lapin en gelée de cidre 9€
- Caponata d'aubergines et mousse au Basilic 8€
- Tartare de saumon aux agrumes 11€
Disponible en Plat (XL) 20€

BURGERS 18€



Tous nos pains à Burgers sont FAITS MAISON et accompagnés de frites maison et de salade

BISTROT

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

Du MOMENT

Pain, croustillant de poulet au comté & bacon de dinde, 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, œuf 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, œuf dur, parmesan, croûtons à l'ail & sauce césar
- Salade Perigourdine 15€
Toasts 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 crème d'épinards & salade 20€
- DU MOMENT
- Demi Magret de canard laqué façon Yakitori 21€
- Poisson du moment au lait de coco & curry Breton 21€

ACCOMPAGNEMENTS DU MOMENT Purée de PDT au beurre & ratatouille

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€
- En XL + de 350g 32€

taxes & service inclus | tarifs nets en €

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: DU MOMENT

Fait maison



• **Dome cœur glacée** 8€
Chocolat Brownies

• **Pain perdu fruits rouges** 8€
& boule de glace vanille



• **Pain perdu caramel** 8€
& boule de glace vanille

Supplément SHANKY'S WHIP
liqueur de Whisky +1€



• **Chou craquelin crème diplomate**
à la verveine & pêches confites 8,5€

• **Café ou Thé Gourmand** 9,5€
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
- Peche 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

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