



Le Bistrot Saveurs
Restaurant

Menu 21.90€

Salade de chèvre chaud au miel et noix, chips de jambon de Serrano

ou

Gravlax de saumon, tartare de tomates, pesto

Ou

Terrine de joue de porc à la provençale



Bavette de bœuf, frites, sauce au poivre **ou béarnaise**

ou

Poisson du marché



Carpaccio d'ananas et son tartare de fraises au basilic, sorbet limoncello

ou

Panna cotta à la vanille et marmelade de mangue

ou

Duo de fromages

Nous travaillons des produits frais et sommes susceptible de changer les plats suivant les arrivages

Merci de nous signaler si vous avez des allergies alimentaires



Le Bistrot Saveurs
Restaurant

Menu 28.90€

Céviche de thon rouge, tomates confites gingembre et citron vert, glace poivron et piment d'Espelette

ou

Salade terre et mer, Saint jacques à la plancha, Saumon mariné, Chorizo ibérique et Artichaut confit

ou

Ballotine de foie gras de canard et son chutney de cerises noires



Rosace de cœur de gigot d'agneau, légumes confits, pomme de terre grenailles et jus d'ail au romarin

ou

Entrecôte 250g (sup 1€) grillée à la plancha, frites, sauce au poivre ou béarnaise

ou

Duo de gambas et cabillaud, crème de langoustines, risotto



Moelleux au chocolat au lait, cœur au caramel et fève de tonka, glace noix de pécan

ou

Macaron aux fraises, crémeux cheese cake et sorbet citron basilic

ou

Crème brûlée à la rhubarbe, flambée au Pommeau de Bretagne

ou

Trilogie de fromages

Nous travaillons des produits frais et sommes susceptible de changer les plats suivant les arrivages

Merci de nous signaler si vous avez des allergies alimentaires



Le Bistrot Saveurs Restaurant

Entrées

Terrine de joue de porc à la provençale	6.50€
Salade de chèvre chaud au miel et noix, chips de jambon de Serrano	7.00€
Gravlax de saumon, tartare de tomates, pesto	7.00€
Risotto de noix de saint jacques, pesto et parmesan	12.50€
Céviche de thon rouge, tomates confites gingembre et citron vert, glace poivron et piment d'Espelette ..	12.50€
Salade terre et mer(saumon gravlax, Noix de saint jacques, chorizo ibérique et artichaut confit)	12.50€
Ballotine de foie gras de canard et son chutney de cerise noire	12.95€

Viandes

Bavette de bœuf, frites, sauce au poivre ou béarnaise	14.95€
Cœur de gigot d'agneau, légumes confits, jus d'ail et romarin	16.90€
Andouillette ficelle, frites, sauce moutarde à l'ancienne	16.90€
Entrecôte grillée 300g à la plancha, frites, sauce au poivre ou béarnaise.....	22.50€

Burgers et Tartare

Burger Savoyard (Tomme de Savoie, steak, oignons rouges, salade, tomate, sauce burger)	13.50€
Burger Bistrot (Foie gras, Tomme de Savoie, steak, oignons rouges, salade, tomate, sauce burger)	16.95€
Burger de thon rouge (thon, tartare de tomates, oignons rouges, salade, tomate, sauce burger)	16.95€
Tartare de bœuf taillé au couteau, frites	15.90€

Poissons

Poisson du marché (selon arrivage)	14.95€
Duo de cabillaud et gambas, crème de langoustines, risotto, légumes	17.10€
Risotto de noix de saint jacques et gambas, pesto et petits légumes.....	17.50€

Desserts

Trilogie de fromages.....	6.50€
Panna cotta à la vanille et marmelade de mangue	6.20€
Carpaccio d'ananas et son tartare de fraises au basilic, sorbet limoncello	6.20€
Crème brûlée à la rhubarbe, flambée au Pommeau de Bretagne.....	7.50€
Moelleux au chocolat au lait, cœur caramel et fève de tonka, glace noix de pécan	7.50€
Macaron aux fraises, crémeux cheese cake et sorbet citron basilic.....	7.50€
Café gourmand	7.90€
Thé gourmand.....	8.10€

Glaces

La Dame blanche (3 boules vanille, chocolat chaud et chantilly)	5.95€
La coupe du Bistrot (1 boule mangue, 1 boule passion, 1 boule citron, coulis de fruits rouges, chantilly).....	6.50€
La coupe St Honoré (1 boule caramel au beurre salé, 1 boule nougat, 1 boule vanille, pépites de chocolat, sauce caramel et chantilly)	6.50€
La Guérandaise (2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, 1 boule chocolat noir, coulis caramel au beurre salé et chantilly).....	6.95€
La coupe Colonel (3 boules citron, vodka).....	6.95€

Menu enfant jusqu'à 12 ans 9.95€

Jus d'orange ou coca cola ou sirop à l'eau



Steak haché frites ou petits légumes

ou

Poisson du marché



Panna cotta à la vanille

ou

Surprise glacée

Nous travaillons des produits frais et sommes susceptible de changer les plats suivant les arrivages

Merci de nous signaler si vous avez des allergies alimentaires

Les Champagnes

Verre 12.5cl pot 50cl Bouteille

Brut St Gall Sélection 9.00€ 60,00€

Rosé Brut St Gall 72.00€

Les Blancs

AOP Pinot gris 'Hauler' 26.50 €

Alsace (67) [*Pinot gris*] 2016

Robe brillante, reflets jaunes et arômes de mirabelle et de pomme, la bouche est ample et persistante

AOC bordeaux 'Château La Coudraie' 19.50€

Bordeaux (33) [*Sauvignon blanc, sémillon, muscadelle*] 2017

vin léger, croquant, frais, fleurs blanches touche végétale, persistance aromatique

IGP Côtes de Gascogne sec 'Laffitte Teston' 3.70€ 12.95€ 19.00€

Gascogne (32) [*Sauvignon, Gros Manseng*] 2018

vin frais et léger, tout en finesse à découvrir

IGP Côtes de Gascogne moelleux 'Laffitte Teston' 4.20€ 13.80€ 19.90€

Gascogne (32) [*Gros Manseng*] 2017

Idéal pour l'apéritif, le foie gras et le dessert

AOC Quincy 'Domaine Philippe Portier' 5.30€ 21.20€ 30.50€

Loire (18) [*Sauvignon*] 2018

vin blanc sec, arômes de fleurs blanches et de bourgeons de cassis, ce vin fera naître votre plaisir

IGP Camas ' Anne de joyeuse' 3.20€ 11.50€.....

Pays d'oc (11) [*Chardonnay*]

Rond, charmeur et parfumé, fleurs blanches et pamplemousse.

AOC Côtes du Rhône Villages 'cave de Visan' 3.95€ 15.90€ 22.00 €

Rhône (84) [*Clairette, Grenache, Viognier*] 2017

Fraicheur, jasmin, aubépine, abricot et pamplemousse

Les Rosés

Verre 12.5cl pot 50cl Bouteille

IGP Pays d'Oc, 'Camas' 3.20 € 11.50 €.....

Aude (11) [*Syrah*]

Couleur framboise, arômes fruits rouges tout en douceur.

AOC Chinon 'domaine Charles Pain' 3.95 € 14.90 € 22.00 €

Val de Loire (37) [*Cabernet franc*] 2017

Raisin, issu de jeunes vignes, dont on extrait le jus après seulement quelques heures de macération. C'est une saignée exprimant tous les arômes du fruit blanc avec des notes épicées.

AOC Côtes de Provence cru classé Irrésistible 'Domaine de La Croix' 26.00€

Provence (83) [*Grenache, Mouvèdre et Cinsault*] 2018

Robe rose clair, nez fin de fruits exotiques, bouche franche en attaque, souple et gourmande, fruitée avec une finale douce et soyeuse.

AOC Buzet tradition 3.60€ 13.20€ 19.00€

Sud Ouest (34) [*Merlot, cabernet franc, Cabernet sauvignon*] 2017

Fraicheur et élégance, fraises cassis fruits rouges

Les Rouges

Verre 12.5cl pot 50cl Bouteille

AOC Bordeaux 'Château La Coudraie' 3.60€ 13.20€ 19.00€

Bordeaux (33) [*merlot, cabernet franc, Cabernet sauvignon*] 2016

Charnu et rond, tanins fins et mûrs

AOP Blaye-côtes-de-Bordeaux 'château La Bretonnière' 26.00€

Bordeaux (33) [*merlot, cabernet sauvignon, malbec*] 2015

Un très beau Bordeaux, soyeux et parfumé, tanins fins et élégants.

Listrac Médoc 'château Fourcas Hosten' 45.00€

Bordeaux (33) [*cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc*] 2011

Fruité et, boisé, structure tannique fine et puissante

AOP Saint Emilion grand cru 'ch petit Bois la Garelle' 41.00 €

Bordeaux (33) [*merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon*] 2016

Robe profonde couleur rubis, arômes de cassis et de groseilles mêlés à d'agréables notes de cannelle, volupté des tanins en bouche, récolte des raisins à parfaite maturité.

IGP Gargantuavis 'terroir des dinosaures' 22.50€

Languedoc (11) [*Pinot noir*] 2017

Robe rubis profond. Parfums de cerise griotte, bouquet de fruits rouges, prolongés amplement en bouche

AOC Coquelicot 'Limoux' 4.30 € 15.90 € 23.00€

Languedoc (11) [*Syrah, Malbec, Cabernet franc*] 2017

Robe pourpre, notes de violettes, framboises, épices élevé en cuve bois

AOP Saumur Champigny 'Domaine les loges' 4.90€ 17.90€ 25.50€

Loire (49) [*cabernet franc*] 2017

Onctueux, intense, sur des notes de cerise noire

AOP Saint Nicolas de Bourgueil 'La Gardière' 27.00€

Loire (37) [*cabernet franc*] 2017

Léger, souple arômes de fruits rouges frais, notes poivrées.

AOP Beaumes de Venise 'Terrissimo' 29.00€

Rhône (84) [*Grenache, syrah*] 2015

Couleur rouge sombre, fruits rouges et noirs, tanins soyeux

AOC Crozes l'Hermitage, 'Les Meysonniers' Chapoutier 41.00€

Rhône (26) [*Syrah*] 2016

Rouge violacé très intense, fruits rouges, bouche ample et ronde, finale de fruits cuits et vanillée

AOC Gigondas 'La Référence' 39.00€

Rhône (84) [*Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault*] 2015

Finesse et élégance, structure gourmande

AOP Lubéron 'La Ciboise' Chapoutier 22.00€

Rhône (26) [*Grenache noir, syrah*] 2017

Vin complexe, solaire, arômes de fruits noirs, myrtilles, mûres, notes épicées

Cette cuvée vous émerveillera par son fruit, puis par sa bouche généreuse et charnue aux tanins fins et délicats

AOC Buzet château De Gueyze 5.10€ 18.70€ 27.00€

Sud Ouest (34) [*Cabernet franc, cabernet sauvignon, Merlot*] 2015

vin au nez intense de fruits noirs, marqué par le boisé et le toasté de l'élevage. Ce Buzet est dense, puissant et racé, avec des tanins encore jeunes.

Pour des raisons d'actualisation de cette carte les millésimes peuvent changer, mais sont disponibles sur simple demande.

Prix TTC – service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.