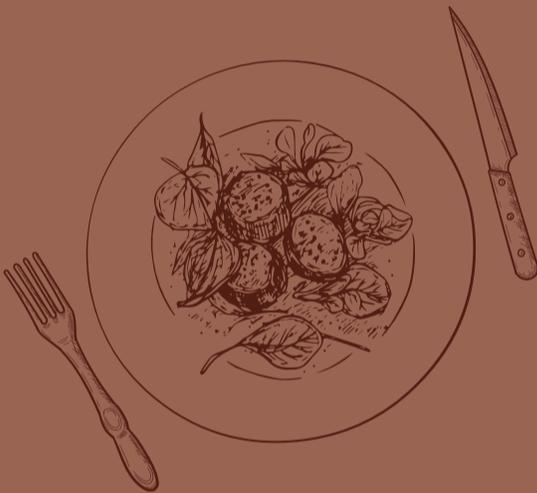




le bistrot gourmand



LA CARTE



Je partage !



www.lbg-bistrot.com

LES PLANCHES

- ✓ **LA PLANCHE BURRATA ET PIZZA BLANCHE** 13,00€
- LA PLANCHE DU BISTROT** 15,50€
Cromesquis au fromage, nems au poulet, croustillant de crevettes
- CROQUE TRUFFE DU BISTROT** 13,00€
- PIZZA AU CHOIX**
Voir ardoise ou consulter votre chef de rang
- ASSIETTE DE JAMBON DE SAVOIE 150G 36 MOIS (MAISON BAUD) ET PARMESAN** 17,00€
- LA TERRINE DE CAMPAGNE DU CHEF** 12,00€
Viande de porc, foie de volaille, foie de canard, pistaches, noisettes
-

LES ENTRÉES

- LES 6 ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ** 11,00€
- ŒUF PARFAIT SAUCE MEURETTE** 9,00€
Œuf fermier, sauce meurette
- ✂ **GRAVLAX DE SAUMON ET CRÈME DE YUZU** 12,00€
Saumon mariné à l'aneth et sel fou
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD** 10,00€
Toasts de chèvre chaud et miel, julienne de jambon de savoie, graines de courge torréfiées



LES SALADES

- SALADE CÉSAR** 17,00€
Filet de poulet jaune à la fleur de sel, croûtons, parmesan, sauce césar
- POKE BOWL POULET** 18,50€
Riz parfumé, filet de poulet jaune, avocat, tomates cerises, oignons rouges, concombre, chou rouge, carottes râpées, graines de sésame, sauce asiatique maison
- ✓ **VEGGIE POKE BOWL** 17,50€
Riz parfumé, mozzarella burrata, avocat, tomates cerises, oignons rouges, concombre, chou rouge, carottes râpées, graines de sésame, sauce asiatique maison
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD** 16,00€
Toasts de chèvre chaud et miel, julienne de jambon de savoie, graines de courge torréfiées

CÔTÉ BISTROT FROID

Garnitures : frites, salade

- CARPACCIO DE BŒUF ANGUS** 21,00€
Pesto rouge, parmesan, roquette, tomates séchées
- TARTARE DU CHEF** 20,00€
- TARTARE DU MOMENT** 21,00€
Voir ardoise ou consulter votre chef de rang
- ✂ **SAUMON GRAVLAX ET CRÈME DE YUZU** 24,00€
Saumon mariné à l'aneth et sel fou



CÔTÉ BISTROT CHAUD

- ✔ **PENNE TOMATE BASILIC ET PARMESAN** 16,00€
- ONGLET DE BŒUF ANGUS** 22,00€
Garniture & sauce au choix ou beurre aux herbes
- QUENELLE DE BROCHET SAUCE HOMARDINE** 19,50€
Garniture au choix
- WOK DE ST JACQUES AUX LÉGUMES ET BOUILLON THAÏ** 26,00€
- TRAVERS DE PORC SAUCE BARBECUE** 18,00€
Garniture & sauce au choix

LA SUGGESTION DU CHEF

Chaque quinzaine le Chef vous propose un plat de grandes traditions

- L'AUTHENTIQUE BURGER et SON BACON CROUSTILLANT** 21,50€
Steak façon bouchère, bun's potatoes, sauce cheddar, cornichons, bacon crispy, oignons rouges confits, frites, salade
✔ Version veggie sur demande
- LE BURGER DU MOMENT** 21,50€
Frites, salade
- ✂ **FILET DE DAURADE BEURRE BLANC** 29,00€
Garniture au choix

NOS SAUCES

GORGONZOLA
POIVRE VERT
SAUCE BARBECUE
CHEDDAR
BEURRE BLANC

NOS GARNITURES AU CHOIX

FRITES
SALADE VERTE
LÉGUMES
RIZ PARFUMÉ
PURÉE DE POMME DE TERRE

Sauce supplémentaire : 2,50€
Garniture supplémentaire : 3,50€

LES PIZZAS

Base tomate

MARGHERITA 13,00€
Mozza fior di latte, huile d'olive, basilic frais.

NAPOLITAINE 14,00€
Mozza fior di latte, anchois, câpres, olives, origan.

REGINA 14,00€
Mozza fior di latte, jambon blanc, champignons, olives, origan.

CALZONE 16,00€
Mozza fior di latte, jambon blanc, champignons, œuf, origan.

VEGGIE 17,00€
Mozza fior di latte, champignons, artichauts, aubergines grillées, olives, origan.

4 FROMAGES 19,00€
Mozza fior di latte, parmiggiano DOP, chèvre, gorgonzola DOP, olives, origan.

PIZZA DU MOMENT

Voir ardoise ou consulter votre chef de rang

Base crème

CAPRA 17,00€
Mozza fior di latte, chèvre, miel, pignons, olives, origan.

EGESE 19,00€
Mozza fior di latte, saumon fumé, basilic, citron, origan.

SAVOYARDE 19,00€
Mozza fior di latte, pommes de terre, oignons confits, guanciale, reblochon AOP, olives, origan.

Les spéciales

BURRATA 17,00€
Tomate, mozza fior di latte, tomates cerises, olives, origan, après cuisson : burrata, pesto, basilic frais, huile d'olive.

SALVATORE 17,00€
Tomate, mozza fior di latte, n'duja (très piquant), spianata, poivrons, oignons, olives, poivre, origan.

GIULIA 18,00€
Tomate, mozza fior di latte, tomates cerises, speck, oignons, après cuisson : burrata, pesto, olives, origan.

PARMA 19,00€
Tomate, mozza fior di latte, tomates cerises, olives, origan, après cuisson : Jambon de Parme, roquette, parmigiano DOP, crème balsamique IGP, origan



Tous nos plats sont cuisinés sur place à partir de produits bruts.

Nous travaillons uniquement des viandes et poissons sélectionnés pour leur qualité

Les producteurs, origines, méthodes d'élevage ou de pêche sont l'objet de toute notre attention

Bonne dégustation !

FORMULES DU JOUR

Servies du lundi au vendredi uniquement le midi

PLAT DU JOUR	14,00€
ENTRÉE + PLAT DU JOUR	19,00€
PLAT DU JOUR + DESSERT AU CHOIX	19,00€
ENTRÉE + PLAT DU JOUR + DESSERT AU CHOIX	24,00€

MENU ENFANT

12,50€

Moins de 10 ans

STEAK HACHÉ FRAIS FAÇON BOUCHÈRE,
FRITES

ou

MINI PIZZA MARGHERITA

-

UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX

-

BOISSON AU CHOIX



- Indique une provenance de la région Rhône-Alpes-Auvergne
- ∞ Indique un plat contenant des produits de la mer
- ✓ Indique un plat qui convient aux végétariens

LES DESSERTS

TIRAMISU	9,00€
FROMAGE BLANC EN FAISSELLE Crème, miel ou coulis de fruits rouges	6,00€
CRÈME CARAMEL	9,00€
BROWNIE CHOCOLAT aux éclats de noisettes et de pistaches, glace vanille	9,00€
COOKIE AU CHOCOLAT BLANC et sa glace meringue	9,00€
PIZZA AU NUTELLA	9,00€
LA SALADE DE FRUITS	9,00€
LA TROPÉZIENNE DU BISTROT	9,00€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	9,00€
IRISH COFFEE	9,00€



🍷 GLACES

Sélection du maître artisan glacier "Glaces des Alpes"

COUPE 1 BOULE	3,70€
COUPE 2 BOULES	6,20€
COUPE 3 BOULES	8,20€
COUPE DE GLACE COMPOSÉE Consulter notre carte dédiée	9,00€

Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur simple demande adressée à votre chef de rang.