



CARTE BISTRO

JEUDI, VENDREDI SOIR, SAMEDI MIDI ET SOIR

ENTRÉES :

VELOUTÉ DUBARRY : 6 €

ŒUF POCHÉ SAUCE MEURETTE – 6 €50

GÂTEAU DE FOIE DE VOLAILLE ET SON COULIS DE TOMATES – 7 €50

TOAST DE CHÈVRE CHAUD, SALADE DE CRUDITÉS ET VINAIGRETTE AU MIEL – 7 €50

ASSIETTE DE FOIE GRAS DU CHEF – 12 €

PLATS :

FISH AND CHIPS SAUCE TARTARE – 17 €50

LES PLATS DE NOS GRANDS-MÈRES : CUISSE DE POULE POCHÉE SAUCE SUPRÊME – 17 €

MAC AND CHEESE EMMENTAL ET CHEDDAR, SALADE – 17 €

TARTARE DE BŒUF, COUPÉ AU COUTEAU ET PRÉPARÉ – 18 €

T.B.S.G. : *TOAST BURGER SAINT GENOIS*, SAUCE BARBECUE, BACON, CHEDDAR – 19 €

PIÈCE DU BOUCHER : BAVETTE, SAUCE POIVRE VERT OU FORESTIÈRE – 19 €

RISOTTO AUX GAMBAS, PERSILLADE – 24 €

GARNITURE AU CHOIX :

GRATIN DAUPHINOIS, FRITES FRAÎCHES, LÉGUMES DE SAISON OU SALADE VERTE

FROMAGES ET DESSERTS :

FAISSELLE NATURE, CRÈME, MIEL OU COULIS – 5 €

ASSIETTE DE FROMAGE – 7 €

SALADE DE FRUITS : RAISIN, KIWI, POMME, CLÉMENTINE – 5,5 €

CRÈME BRÛLÉE – 6 €

CLÉMENTINE RÔTIE, BOULE VANILLE – 7,5 €

COULANT AU CHOCOLAT – 7 €50

TARTE PRALINE – 7 €50

TARTE CITRON – 7 €50

CAFÉ OU THÉ GOURMAND – 8€50

CHAMPAGNE GOURMAND – 15 €