

Nos entrées petite ou grande :

- **Pokebowl hiver** : Quinoa, pois chiche au cumin, potimarron tiède rôti au miel, choux fleur et légumes croquants, fruits secs & avocat. 19€
- **Salade de saumon** : Saumon gravelax & pommes de terres grenailles tièdes aux herbes, mousse mascarpone & roquette. 9€/19€
- **Salade de gésier** : Salade, gésier de volaille, lardons, vinaigre de framboise œufs mollet et noix. 9€/18€
- **Salade césar** : Romaine, poulet croustillant, croûtons, oeuf dur, parmesan. 8.50€/18€
- **Foie gras mi cuit**, Chutney figues et pain aux noix. 18€

Nos plats :

- **Parmentier de canard** : & salade verte. 23€
- **Souris d'agneau** : confite au thym, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive. 27€
- **Filet de bar rôti** : beurre blanc aux agrumes, légumes de saison 27€
- **Bagel au saumon** : saumon gravelax, crème mascarpone, ciboulette & citron vert, tomates confites, guacamole & roquette, frites de patates douces & salade. 22€
- **Bagel savoyard** : Steak haché français, compotée d'oignons, chips de speck, tomme de savoie, tomates, mayonnaise miel/ moutarde à l'ancienne, frites de patates douces & salade. 20€
- **Pavé de rumsteak grillé** : envrion 180 grammes, sauce à l'échalote, frites de patate douce & roquette. 25€
- **Bagel au poulet** : filet de poulet pané, tomate, oignon rouge, reblochon et sauce tartare, frites de patates douces et salade verte. 19€
- **Croziflette** & salade verte 18€

BISTROT



DES ALLOBROGES

**Menu bambino jusqu'à 12 ans : Steak
haché ou filet de poisson pané frites et
ou légumes, gâteau au chocolat. 12€**



Nos desserts :

- Tiramisu au café. 8€
- Nougat glacé coulis de fruit 8€
- Crumble pomme/poire, cannelle, glace vanille 8€
- Tarte du moment. 9€
- Moelleux au chocolat, crème anglaise & chantilly. 8€
- Café gourmand. 9€

Les Vins suggestions du Bistrot :

Vin rouge :

	12 cl	37,5cl	75cl
--	-------	--------	------

<u>Bordeaux Chateau Malbec AOP :</u>	<u>5,60€</u>	<u>15€</u>	<u>26€</u>
<u>Languedoc Pic Saint Loup Gérard Bertrand AOP:</u>	<u>6.00€</u>		<u>29€</u>
<u>Languedoc Domaine Villemajou Gérard Bertrand AOP :</u>			<u>32€</u>
<u>Côte du Rhône village Plan de Dieux AOP:</u>	<u>4.50€</u>	<u>14€</u>	<u>22€</u>
<u>Rhône Croze Hermitage Petite Ruche AOP:</u>	<u>7.00€</u>		<u>35€</u>
<u>Rhone St Joseph Delas frères les Challeys AOP :</u>		<u>22€</u>	<u>41€</u>
<u>Bourgogne Savigny les Baunes Domaine Maurice Ecard AOP:</u>			<u>42€</u>

Vin blanc :

	12 cl	37,5cl	75cl
--	-------	--------	------

<u>Savoie Confidence chardonnay AOP:</u>	<u>5€</u>		<u>24€</u>
<u>Chignien Bergeron Les Amandiers AOP:</u>			<u>40€</u>
<u>Côte de Gascogne Tarquet IGP :</u>	<u>5.50€</u>		<u>25.50€</u>
<u>Alsace Gewurztraminer AOP :</u>	<u>4.80€</u>		<u>25.50€</u>
<u>Bourgogne Saint Veran AOP :</u>	<u>6.50€</u>		<u>32€</u>

.

|