

Open BistrOt

// Cuisine fine et gourmande à base de produits frais, locaux & de saison //

LES ENTREES

Salade La Burratina | mesclun & légumes croquants | pêches rôties au miel | vinaigrette fruitée 12.- / 24.- ✓

Carpaccio de bœuf | pignons de pins | tomates confites & roquette | pesto rosso (Plat servi avec frites) 13.- / 26.-

Mosaïque de Saumon au Nori | marinade agrumes & betterave 13.-

LES PLATS

Filet de Bar | risotto encre de seiche | sauce chimichurri 27.-

Craby Roll | chair de crabe | pain brioché & toasté | mayonnaise maison | crudités | mesclun & frites 24.-

Filet de bœuf Charolais | sauce au poivre | palet de pommes de terre farci aux champignons & Abondance | mesclun 34.-

Smash Burger | double steak 90gr. (double +4.-) | cheddar | bacon | rösti | iceberg | tomate | confit d'oignons 24.-

Côte de veau | terrine de zita au jambon de Savoie | sauce moutarde à l'ancienne | légumes du moment 29.-

Cannellonis aux épinards | Gorgonzola & noix | crème piquillos tomate 23.- ✓

LES DESSERTS

Faisselle | compotée de fruits rouges 8.-

La Tartelette | biscuit shortbread reine des prés | compotée & sorbet cerise | chantilly mascarpone 12.-

Le Chocolat | ganache montée au chocolat au lait | glace chocolat | croustillant filo 12.-

La Lavande | crème chiboust lavande & miel | gâteau au miel | glace lavande 12.-

Coupe glacée Open | sorbets rhubarbe & framboise | groseilles | meringue à l'italienne 9.-

Café ou Thé & ses gourmandises 13.-

Formule du midi

Nous aurons le plaisir de vous annoncer chaque midi du lundi au vendredi notre menu du jour hors jour férié

E/P/D : 25.- E/P ou P/D : 21.-

Plat végétarien ✓

BistrOt Kids - de 10 ans

Pâtes Bolognaise ou Mini-Burger,
Frites &/ou légumes
+ 1 sirop + 1 boule de glace 12.-

Des allergies ? Notre équipe est à votre disposition concernant les éventuels allergènes présents dans les plats !