

Voici quelques plats figurant sur nos cartes du midi ou du soir

LES PLATS DU JOUR

19.- OU 24.-

LE BUSINESS LUNCH

LE PLAT PRINCIPAL 29.- | LE MENU COMPLET 49.- | L'ENTREE & LE PLAT OU LE PLAT & LE DESSERT 38.-

LES ENTREES

½ Portion

Marbré de foie gras de canard au pain d'épices	27.-
Mille feuilles croustillant de saumon mariné aux agrumes	24.-
Magret de cannette mariné aux baies roses, mousseline de choux fleurs	23.-
Crème de carottes au gingembre	13.-

LES SALADES

Salade Caesar (filet de poulet, parmesan, croûtons, sauce caesar)	Fr. 16.- 25.-
Salade thaï (crevettes, carottes, oignon rouge, pousse de soja, coriandre et sésame)	Fr. 17.- 26.-

LES HAMBURGERS

Cheeseburger, pommes frites et mesclun de salade	Fr. 23.-
Cheeseburger bacon, pommes frites et mesclun de salade	Fr. 24.-

LES WRAPS

Wraps végétarien (galette de blé, yogourt grecque, tomate, concombre, fenouil, oignon rouge, poivron, olives noires et salade iceberg)	Fr. 18.-
Wraps Atlantique (galette de blé, crevette, sauce cocktail, tomate, oignons rouges)	Fr. 18.-

LES TARTARES

Tartare de bœuf classique (accompagné de pommes frites, salades et toast)	Fr. 36.-
Tartare de bœuf du Bistro (accompagné de pommes frites, salades et toast)	Fr. 36.-

LES PATES ET RISOTTO

Macaroni fraîche aux gambas sautées	Fr. 36.-
Ravioles citron au beurre de sauge	Fr. 25.-

LES POISSONS

Médaille de lotte à la citronnelle, légumes et pommes de terre	Fr. 42.-
Noix de Saint Jacques poêlées aux fèves de Tonka, risotto vénéré et légumes	Fr. 43.-

LES VIANDES

Ris de veau poêlé au Porto, cassolette de pommes de terre et champignons	Fr.	39.-
Joues de bœuf braisées aux petits légumes et pomme purée	Fr.	33.-
Suprême de canette laqué à l'orange, cassolette de pommes de terre	Fr.	35.-

Provenance des viandes : CH, AT

LES DESSERTS

Moelleux au chocolat Guanaja et sa quenelle de glace	Fr.	15.-
Moelleux au chocolat Guanaja et sa quenelle de glace	Fr.	15.-
Macaron au carambar, émulsion chocolat blanc	Fr.	15.-
Croustillant au chocolat amer et crémeux pistache	Fr.	15.-
Cannelé Bordelais et pruneaux glacés au Cognac	Fr.	15.-

LE MENU DU MARCHÉ

LE MENU 85.00 | LE MENU SANS LE FROMAGE 71.00

Menu 4 plats

LE MENU DU BISTRO

LE MENU 97.00 | LE MENU SANS LE FROMAGE 83.00

Menu 4 plats

LE MENU PLAISIR

LE MENU 117.00 | LE MENU AVEC 4 VERRES DE VINS 149.00

Menu 5 plats

JOURS D'OUVERTURE DU RESTAURANT

DU LUNDI AU SAMEDI

de 10h00 à 15h00 et de 17h30 à 23h00

FERME SAMEDI MIDI, DIMANCHE, LUNDI SOIR ET MARDI SOIR

Tél : 021 657 10 20

www.le-bistro.ch