

A MIDI

Plat du Jour : 19.- / Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 25.- / Menu du Déjeuner: 29.-

ENTREES

VIANDES SECHEES / FROMAGES / MIXTE 17.-

Coin de Campagne / Bruand

QUINOA

Chèvre frais - Betteraves 16.-
Quinoa Salad - Goat Cheese - Beetroot

DORADE

Tartare - Jambon Cru - Melon 18.-
Seabream Tartare - Dry Ham - Melon

FERA

Escabèche - Tomate - Coriandre 21.-
Fera Escabeche - Tomato - Coriander

PLATS

RISOTTO

Crémeux aux Bolets 28.-
Risotto with Cep Mushroom

ESPADON

Mi-Cuit - Coeur de Boeuf au Balsamique - Crumble Parmesan 36.-
Swordfish - Tomatoes - Parmesan Crumble

LOUP

Courgettes - Poivrons - Pickles de Girolles 37.-
Seabass - Courgettes - Peppers - Girolle Pickles

EPAULE D'AGNEAU

Confite - Aubergines - Girolles 38.-
Lamb Shoulder Confit - Eggplant - Girolle Mushroom

COTE DE PORC

Pommes de Terre à la Moutarde - Légumes de Saison 40.-
Grilled Porc - Mashed Potato with Mustard

COTE DE BŒUF SUISSE

« Molard » - Pour Deux - Rassie sur Os 40 jours
Pommes de Terre confites - Jus de Boeuf 110.-
Rib Eye Steack - Potatoes Confit - Served for two

Tous nos plats sont réalisés avec des produits frais et travaillés maison.

WIFI : bistro2014

Origine des Viandes: Suisse, France

BISTRO DE LA ***TOUR***

DESSERTS

DU JOUR

9.-
Dessert of the Day

GLACES ET SORBETS

12.-
Homemade Ice Cream & Sorbet

CHEESECAKE

Mirabelle

13.-
Mirabelle Plum Cheese-cake

CHOCOLAT

Ganache - Carambar - Sorbet Framboise

13.-
Chocolat Ganache - Raspberry Sorbet

FROMAGES

Bruand

17.-

Tous nos plats sont réalisés avec des produits frais et travaillés maison.