

SNACKINGS de 12h à 17h

Le
19.38
CAFÉ-BISTROT

CROÛTE AU FROMAGE

Tranche de pain de Campagne, Fromage, Jambon, Champignons, Ail, Crème
Slice of country bread, Cheese, Ham, Mushrooms, Garlic, Cream

14.00 €

BRUSCHETTA NAPOLITAINE

Tomate, Jambon, Mozzarella, Basilic, Salade
Tomato, Ham, Mozzarella, Basil, Salad

PETITE / SMALL:

11.00 €

GRANDE / LARGE:

16.00 €

BRUSCHETTA VÉGÉTARIENNE

Légumes confits, Thym, Mozzarella, Salade
Vegetables, Thyme, Mozzarella, Salad

PETITE / SMALL:

11.00 €

GRANDE / LARGE:

16.00 €

BRUSCHETTA NORDIQUE

Saumon Fumé, Tomate, Oignon, Crème, Mozzarella, Salade
Smoked salmon, Tomato, Onions, Cream, Mozzarella, Salad

PETITE / SMALL:

11.00 €

GRANDE / LARGE:

16.00 €

CROQUE MONSIEUR Salade

9.50 €

CROC' TRUFFE

CROQUE MONSIEUR Béchamel Truffée, Salade
CROQUE MONSIEUR

12.00 €

with a Bechamel Sauce flavoured with Truffle, Salad

ENTREES de 12h à 15h

Le
19.38
CAFÉ-BISTROT

- ASSIETTE ITALIENNE** Burrata, Légumes Confits, Olives et Salade de Roquette
ITALIAN SALAD Burrata Cheese, Vegetables, Olives and Rocket Salad **18.00 €**
- SALADE CESAR** Filet de Poulet, Croûtons, Parmesan, Sauce César, Filet d'Anchois
CAESAR SALAD Chicken Fillet, Parmesan Cheese, Caesar Sauce, Anchovy **18.00 €**
- SALADE FACON PIEMONTAISE** aux Diots Fumés et Pommes de Terre, crème à la Moutarde à l'ancienne
PIEMONTAISE SALAD with Smoked Sausage from « Savoie », Potatoes, Old-fashioned Mustard dressing. **18.00 €**
- SALADE GOURMANDE**
Foie Gras, Magret de canard, Noix, Chou Rouge, Raisins secs et Chutney exotique
Duck Foie Gras, Duck breast, Walnut, Red Cabbage, raisins, Exotic Chutney **24.00 €**
- SALADE COMPOSEE** Tomates, Œufs, Maïs, Croûtons, Jambon, Fromage
MIXED SALAD Tomatoes, Egg, Corn, Ham, Cheese
- PETITE / SMALL : **11.00 €**
GRANDE / LARGE : **15.00 €**

PLATS de 12h à 15h

Le
19.38
CAFÉ-BISTROT

- CŒUR D'ENTRECOTE ANGUS DE 250 GR POELÉ**, Beurre Café de Paris, Frites, Salade
BLACK ANGUS SIRLOIN STEAK OF 250GR Shallot butter, Fries, Salad **27.00 €**
- DEMI- REBLOCHON RÔTI**, Girolles Poêlées, Salade et Pommes de terre
ROASTED HALF REBLOCHON CHEESE Girolles Mushrooms, Salad, Potatoes **23.00 €**
- FILET DE BAR POELÉ**, Risotto façon Paëlla et Emulsion Crustacés
SAUTEED BASS FILLET, Risotto cooked in a Paella-Style and Shellfish Emulsion **25.00 €**
- LINGUINE BOLOGNAISE.** *LINGUINE WITH BOLOGNAISE* **16.00 €**
- LINGUINE AU PESTO.** *LINGUINE WITH PESTO* **14.00 €**
- LINGUINE AU SAUMON FUMÉ** beurre blanc à l'Aneth
LINGUINE WITH SMOKED SALMON, buttered sauce with Dill **17.00 €**