



**le bistrot.**

# le bistrot.

## ENTRÉES

En Entrée / En Plat

### Fois Gras de Canard Maison 24.00

Tuile chocolat, pain d'épices, chutney Granny Smith et raisins secs

### Tartare de Truite 21.00 / 32.00

Préparé cru et en gravelax avec agrumes et herbes fraîches. Servi avec toasts  
+ frites version plat

### Os à Moelle 18.00

Os à moelle grillé et fleur de sel. Servi avec toasts au beurre persillé

### Soupe du Moment 10.00 / 19.00

Demandez-nous, on vous dit tout !

### Salade Montagnarde 16.00 / 26.00

Lard, tomme d'alpage, œuf poché, pickles maison, tomates confites, salade et croûtons  
+ tomme panée : 5.00 (inclus dans la version plat)

### Planche Valaisanne 16.00 / 27.00

Charcuteries de Val-d'Illiez et fromage de nos alpages

### ✓ Focaccia 9.00

Origan et huile d'olive

### ✓ Salade Verte 7.00

### ✓ Salade Mêlée 9.00

## LES MINUS'

### Menu à Choix 13.00

Nuggets Frites  
Petite Margherita ou Prosciutto  
Poisson du Moment, frites et légumes

+ 1 sirop à l'eau

## PLATS

### Magret de Canard 36.00

Sauce à l'ail noir, pommes de terre rôties dans la graisse de canard, purée de panais et légumes

### Joue de Porc au Cidre 29.00

Joue de porc mijotée au cidre et au sirop d'érable.  
Servie avec des tagliatelles

### Médailillon de Lotte en Monochrome 39.00

Croûte d'amandes, émulsion yuzu, déclinaison de légumes blancs, salsifis, chou-fleur, panais rôtis et fumés en purée

### Tartare de Truite 32.00

Préparé cru et en gravelax avec agrumes et herbes fraîches. Servi avec toasts et frites

### Vacherin Mont d'Or AOP 32.00

Fromagerie Hauser de la Vallée de Joux. Servi avec pommes de terre grenailles, charcuterie et salade verte

### ✓ Reflets d'Hiver 23.00

Salsifis, purée de panais fumée, chou-fleur, pickles de chou-fleur, panais rôti et crumble d'amandes

## LES CLASSIQUES

### Croûte façon Focaccia 26.00

Focaccia maison, fromage d'alpage, jambon, pickles d'oignons rouges, salade et lard sec

### Burger du Bistrot 27.00

Bœuf d'Hérens, sauce tartare, lard, confit d'oignons, salade, fromage d'alpage et pain boulanger.  
Servi avec frites et salade mêlée

### ✓ Burger Veggie 25.00

Galette de falafels maison, sauce tartare, confit d'oignons, salade, fromage d'alpage et pain boulanger.  
Servi avec frites et salade mêlée

### Tagliatelles fraîches du Moment 23.00

### ✓ Fondue Fromage Moitié-Moitié 25.00

### Fondue Fromage du Moment 29.00

### Fondue Chablaisienne 44.00

Min 2 pers. 250g de viande de bœuf marinée de notre boucher, sauces maison, salade et frites  
Suppl. 100g de viande : 15.00

## LES DESSERTS

### Crème brûlée 8.00

Crème brûlée maison au cointreau, amaretto et fleur d'oranger

### L'Ananas rôti 11.00

Feuille de brick et mascarpone

### Fondant au Chocolat 12.00

Crème anglaise maison, caramel au beurre salé et boule de glace vanille

✓ Végétarien

le bistrot.  
du palladium



# pizzas.

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- ✓ **Margherita** 17.00  
*Sauce tomate, mozzarella et origan*
- Classique** 21.00  
*Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon et jaune d'oeuf*
- Burrata & Truffe** 29.00  
*Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, copeaux de parmesan, roquette, tomates séchées, burrata et huile de truffe*
- Chorizo** 24.00  
*Sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, olives, huile d'ail et romarin*
- ✓ **Chèvre** 21.00  
*Crème fraîche, mozzarella, tomates séchées, fromage de chèvre, miel, roquette et noix*
- Mama** 28.00  
*Sauce tomate, mozzarella, coppa, copeaux de parmesan, pesto, roquette, oignons rouges et pignons de pin*
- Belle Bleue** 25.00  
*Crème fraîche, mozzarella, bleu de Bresse, lard, roquette, confit d'oignons et noix*
- Fraîche** 29.00  
*Crème fraîche, mozzarella, truite gravelax, oignons rouges, tomates séchées, copeaux de tomme et roquette*
- ✓ **Saison** 24.00  
*Crème de courge, courge rôtie au beurre persillade, graines de courge, oignons rouges, roquette et pickles de graines de moutarde*