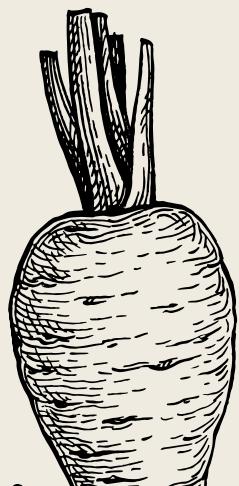
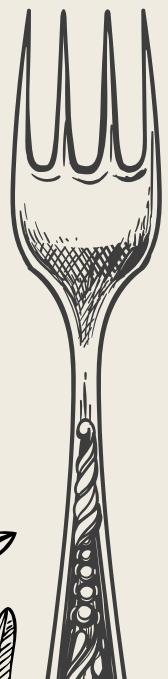




le bistrot.



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 gravlax 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

Charcuterie 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

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

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

Médaillon de Lotte en Monochrome 39.00

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

Tartare de Truite 32.00

Préparé cru et en gravlax 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 mélée

✓ 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 mélée

Tagliatelles fraîches du Moment 23.00

✓ Fondu Fromage Moitié-Moitié 25.00

Fondu Fromage du Moment 29.00

Fondu 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

Fondant au Chocolat 12.00

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

✓ Végétarien

le bistrot.
du palladium

pizzas.

✓ Margherita

Sauce tomate, mozzarella et origan

17.00

Classique

Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon et jaune d'oeuf

21.00

Burrata & Truffe

Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, copeaux de parmesan, roquette, tomates séchées, burrata et huile de truffe

29.00

Chorizo

Sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, olives, huile d'ail et romarin

24.00

✓ Chèvre

Crème fraîche, mozzarella, tomates séchées, fromage de chèvre, miel, roquette et noix

21.00

Mama

Sauce tomate, mozzarella, coppa, copeaux de parmesan, pesto, roquette, oignons rouges et pignons de pin

28.00

Belle Bleue

Crème fraîche, mozzarella, bleu de Bresse, lard, roquette, confit d'oignons et noix

25.00

Fraîche

Crème fraîche, mozzarella, truite gravlax, oignons rouges, tomates séchées, copeaux de tomme et roquette

29.00

✓ Saison

Crème de courge, courge rôtie au beurre persillade, graines de courge, oignons rouges, roquette et pickles de graines de moutarde

24.00