




Le Bistrot de Grand'Mère

By La Brouette





A PARTAGER



   1/2 Terrine de grand mère (~300g), cornichon, beurre 15€
Meat terrine home made with pickles and butter



Saucisson entier de Savoie (~200g), cornichon, beurre 13€
Pork sausage from Savoy with pickles and butter




POUR COMMENCER



  Salade grecque: salade, tomate, concombre, fêta, poivrons, olive grecque, cébette 17€
Greek salad with cucumber, fêta cheese, sweet pepper, black olives, spring onions

 Soupe à l'oignon avec emmental gratiné et croutons 15€
Onion's soup with emmental cheese and grilled toast

  Gravlax de saumon servi avec salade de chou chinois mariné, carottes et jus d'agrumes 21€
Salmon gravlax with vegetables and citrus sauce

  Salade niçoise: salade, tomate, oeufs, morceaux de thon à l'huile, poivrons, cébette, oignons, huile d'olive 24€
Niçoise salad: cub of marinated thuna, eggs, salad, tomatoes, sweet pepper, onions, olive oil

   Quiche Lorraine, salade et pomme de terre grenailles 17€
Quiche Lorraine with salade and roasted potatoes

  Cromesquis de chèvre avec lardons, endive, huile de noix 19€
Goat cheese salad roasted with bacon, chicory, nuts oil dressing

Le Bistrot de Grand'Mère

By La Brouette



ON CONTINUE...

Coq au vin avec carottes, champignons de Paris , pomme de terre, mariné au vin rouge et bouquet garni (origine France) 24€

Chicken stew with red wine, vegetable and herbs

Entrecote XXL grillée, sauce au poivre et pomme de terre grenailles (origine UE) 32€

Ribeye steack XXL with pepper sauce and roasted potatoes



Lait

Magret de canard au miel et pomme Granny smith servi avec purée maison (origine France) 26€

Duck breast with honey and apple , mashed potatoes home made on a side



Lait



Moutarde

Cuisse de lapin à la crème et moutarde à l ancienne servi avec purée maison (origine France) 24€

Rabbit with cream and old french mustard with mashed potatoes home made on a side



Mollusques

Encornets frais grillés , ail et persil servi avec riz parfum 26€

Fresh Squid grilled , garlic and persil with rice



Poisson

Filet de daurade sebaste, jus truffé et poêlée de légumes du marché 26 €

Thick slice of sea bream filet, truffle oil with roasted vegetables



Lait

Cailles rôties à la niçoise (olives noires, lardons ail et oignons) et gratin de pomme de terre maison (origine France) 25 €

Roasted quails bacon , onions and garlic sauce with gratin of potatoes



Pâte aux pistou, légumes et copeaux de parmesan 18,00 €

Pasta with basilic sauce , vegetable and parmesan cheese

Supplément accompagnement :

Add side dishe:

- légumes/vegetable 5€
- purée / mashed potatoes 5€
- purée à l'huile de truffe/ mashed potatoes with truffle oil 7€
- salade/ salad 5€
- riz/ rice 5€
- gratin de pomme de terre /gratin of potatoes 5€

Assiette de frites maison

Fresh fries home made plate 10,00 €

Plat enfant (-11 ans): 12.00€

children plate (-11 years)

- jambon et purée maison /ham and mashed potatoes
- pâte au beurre /butter pasta

Pour finir...

Mousse au chocolat	
Crème brûlée	
Panacotta	10,00 €
Ile flottante	
Pruneaux au vin rouge	
Charlotte aux fruits	
Dessert du jour	12.00€
Assiette de fromage	12.00€

LEGENDE DES ALLERGENES

N'hésitez pas à nous demander des modifications d'ingrédients si vous êtes concerné par des troubles alimentaires.



Gluten



Poisson



Crustacés



oeufs



Arrachides



Moutarde



Mollusques



Soja



Sulfites



Sésame



Céleri



Lupins



Lait



Fruits à coque

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais
Si vous aimez la cuisine industrielle, surtout ne
venez pas ici!

MENU BROUETTE À 60 EUROS

(le soir uniquement -only dinner)

Coupe de crémant de bienvenue-
Glass of cremant

Terrine maison, salade et saucisson
Terrine homemade, salad and dry sausage

Tranche de saumon Gravelax et shot de vodka
Slice of salmon and vodka shot

Plat Principal au choix / *Main course to choose*

Cailles rôties à la niçoise / *Roasted quails*

Filet de daurade de sebaste / *Thick slice of sea bream*

Cuisse de lapin crème et moutarde à l'ancienne / *Rabbit cream and mustad*

Magret de canard au miel / *Duck breast with honey sauce*

Coq au vin / *Chicken stew*

Encornets grillés persillade / *Squid grilled garlic and persil*

SERVIS AVEC GRATIN DE POMME DE TERRE- ALL SERVED WITH GRATIN OF
POTATOES

Dessert au choix / *Dessert to choose*

mousse au chocolat, crème brûlée, panacotta, ile flottante, pruneaux au vin rouge

1/2 BOUTEILLE DE VIN PAR PERSONNE INCLUSE



Rosé, Blanc, Rouge

Domaine de la Maurette , côte de Provence