

Le Bistrot de Grand'Mère

By La Brouette

À 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

Planche de charcuterie *fresh cold cuts* 20€

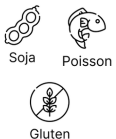
Planche de fromages *cheese plate* 22€

POUR COMMENCER

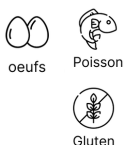
Os à moelle *bones marrow* 15€



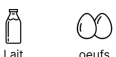
Salade grecque: salade, tomate, concombre, fêta, poivrons, olive grecque, cébette 17€
Greek salad with cucumber, fêta cheese, sweet pepper, black olives, spring onions



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: 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

Le Bistrot de Grand'Mère

By La Brouette

ON CONTINUE...

Daube de paleron de boeuf, carottes, oignons et polenta 24€
Beef stew with red wine, vegetable and polenta



Entrecote XXL grillée, sauce au poivre et pomme de terre
grenailles (origine UE) 32€
Ribeye steak XXL with pepper sauce and roasted potatoes

Souris d'agneau braisée et légumes 28€
Lamb chunk, slow cook with végétale

Confit de canard, ail confit, thym romarin, haricots verts 24€
Duck confit, garlic, thym, rosemary and green beans



Mont d'Or OU Camember au four 32€/21€
charcuterie, salade et pommes de terres grenailles
Roasted cheese, fresh cold cuts and roasted potatoes



Filet de daurade sebaste, jus truffé et poêlée de légumes du
marché 26 €
Thick slice of sea bream filet, truffle oil with roasted vegetables



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



Risotto safrané aux champignons et grana 18€
Risotto with saffron and mushrooms and grana cheese



Tous les vendredis: Aïoli 21€
Cod fish with steamed vegetables and aioli

Supplément accompagnement :

Add side dishe:

-légumes/vegetable	7€
-polenta	7€
-salade/ salad	5€
-riz/ rice	7€
-gratin de pomme de terre	
/gratin of potatoes	7€
-pomme de terre grenaille/ roasted potatoes	7€
+ huile de truffe	2€

Assiette de frites maison

Frensh fries home made plate 10,00 €

Plat enfant (-11 ans): 12.00€
children plate (-11 years)

- jambon et légumes/ham and vegetables
- Risotto parmesan / risotto and cheese
- steak haché frite/ ground beef and frensh fries

Pour finir...

Mousse au chocolat	
Crème brulée	
Panacotta	10,00 €
Ile flottante	
Pruneaux au vin rouge	

Dessert du jour	12.00€
Assiette de fromage	12.00€

LEGENDE DES ALLERGENES



Gluten



Poisson



Crustacés



oeufs



Arrachides



Moutarde



Mollusques



Soja



Sulfites



Sésame



Céleri



Lupins



Lait



Fruits à coque

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

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*

Confit de canard / *Duck confit*

Souris d'agneau / *Lamb chunk* +7

Daude de paleron de boeuf / *Beef stew*

Camembert / *roasted camembert cheese*

Entrecote / *Ribeye steak* +12

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

Dessert au choix / *Dessert to choose*

mousse au chocolat, crème brulée, 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