














Le Bistrot de Grand'Mère

By La Brouette

POUR COMMENCER

-   1/2 Terrine de grand mère (~300g), cornichon 16€
Meat terrine home made with pickles
- Saucisson entier de Savoie (~200g), cornichon, beurre 14€
Pork Savoy dry sausage with pickles and butter
- Trio apéritif: Tapenade, Aïoli, Poivrons à l'huile 8€
Tapenade, Aioli, Peppers cooked in oil
-   Salade grecque: salade, tomate, concombre, fêta, poivron, olive à la grecque, cébette 17€
Greek salad with cucumber, feta cheese, sweet pepper, black olives, spring onions
-    Gravelax de saumon servi avec salade et jus d'agrumes 21€
Gravadlax salmon with vegetables and citrus sauce
-  Os à moelle bone marrow, sea salt and meat juice 15€
-  Planche de charcuteries fresh cold cuts 20€
-   Planche de fromages cheese plate 12€/22€
-  Poivrons à l'ail et huile d'olive 10€
Peppers cooked in oil and garlic
-  Soupe à l'oignon avec croutons gratinés à l'emmental 16€
Onion's soup with emmental cheese and grilled toast
- Légumes farcis à la provençale, sauce tomate 22€
Stuffed vegetables with tomato sauce

Le Bistrot de Grand'Mère

By La Brouette

ON CONTINUE...

Daube de joue de bœuf, carottes, oignons et gratin de pommes de terre 24€

Beef cheek stew cooked with red wine, vegetables and potatoes gratin



Gluten

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

Ribeye steak XXL with pepper sauce and small roasted potatoes

Confit de canard et légumes au jus corsé 24€

Duck confit, slow cook with vegetables



Lait

Suprême de pintade à la Normande, crème, champignons et pomme de terre grenailles 22€

Guinea fowl, cream, mushrooms, calvados and roasted potatoes



Soja



Sésame



Poisson

Tartare de saumon, oignons, citron, coriandre et avocat servi avec frites et salade 29€

Fresh salmon tartar, onions, lemon juice, coriander, avocado, french fries and salad

Filet de loup, sauce vierge et poêlée de légumes frais 26€

sea bass filet, oil with fresh roasted vegetables



Gluten



Poisson



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



Gluten



Lait

Risotto au parmesan 18€

Parmesan risotto

Tous les vendredis: Aïoli de cabillaud 23€

Tous les mercredis: Moules de Bouchot et frites (selon saison) 21€

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 cured salmon and vodka shot

Plat Principal au choix / *Main course to choose*

Cailles rôties à la niçoise / *Roasted quails Niçoise style*

Filet de loup sauce vierge / *Sea bass filet virgin olive oil*

Confit de canard jus corsé / *Duck confit strong meat sauce*

Suprême de pintade à la normande / *Guinea fowl Normand ' style*

Daube de joue de bœuf / *Beef cheek stew*

tartare de saumon / *salmon tartar* +6€

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 brûlée, panacotta, ile flottante, pruneaux au vin rouge

baba au rhum +4€

1/2 BOUTEILLE DE VIN PAR PERSONNE INCLUSE



Rosé, Blanc, Rouge

Domaine de la Maurette, côte de Provence

Supplément accompagnement :

Add side dishe:

-légumes/vegetable	7€
-salade/ salad	5€
-gratin de pomme de terre	
/gratin of potatoes	7€
-pomme de terre grenaille/ roasted potatoes	7€
+ huile de truffe	4€

Assiette de frites maison

French fries homemade plate 10,00 €

Plat enfant (-11 ans): 12.00€

Children plate (-11 years)

-Emincé de volaille et légumes/Guinea fowl
and vegetables

-Risotto parmesan / risotto and cheese

SIROP OFFERT

Pour finir...

Dessert portion 10,00 €

Mousse au chocolat

Crème brûlée

Panacotta

Ile flottante

Pruneaux au vin rouge

Dessert du jour

12.00€

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

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.