

### Pour commencer



Salade « <b>BMS</b> » (salade verte, tomate, pommes croquettes au fromage, jambon sec, noix).....	7.50€	12.00€
Salade du jour .....	6.50€	11.50€
Oeufs cocotte au bleu des Aillons.....		10.00€
Croustillant de boudin noir au piment d'Espelette, sauce tomate.....		10.50€
Truite marinée maison en salade et sa mousse de fromage frais.....		11.00€
Escargots de Bourgogne, beurre maison au chorizo.....	10.50€	19.00€
Duo de foie gras de canard (terrines mi-cuites et foie gras poêlé).....		17.50€
Potage de saison (servi le midi) / Gratinée à l'oignon (servi le soir).....		9.50€
Assortiment de terrine et pâté maison.....		10.00€

### Les choses sérieuses commencent



Plat du chef : saucisson maison cuit sur un lit de pommes de terre servi & salade (15min d'attente).		14.00€
Côte de cochon noir de Bigorre/Duroc aux oignons confits.....		16.50€
Jarret de porc laquet au miel.....		17.50€
Cham'Burger du Bistrot (viande de bœuf, sauce tartare, oignons, poitrine grillée, ketchup, fromage au choix : tomme, bleu des aillons, chèvre) .....		18.00€
Véritable Andouillette «Maison Ravier» à la Fraise de Veau façon lyonnaise.....		17.50€
Tartare de Bœuf traditionnel 180g coupé au couteau - Frites maison et salade.....		17.50€
Tartare de boeuf à l'italienne 180g coupé au couteau - Frites maison, salade (viande de boeuf, basilic, pesto, parmesan, tomate séchée, paprika).....		18.00€
Suprême de volaille sauce au foie gras.....		17.50€
1/2 Magret de canard sauce à la mangue.....		18.50€
Confit de canard maison, pommes de terre sautées.....		18.00€
Filet de truite sauce mondeuse.....		17.00€
Daurade grise en croûte de sel (15min d'attente).....		17.00€
Quenelle de volaille maison aux champignons de saison, mousseline de patate douce (15min d'attente)...		15.00€
Menu enfant 12 ans maximum (burger et accompagnement, sirop à l'eau, dessert du jour).....		12.00€

*Les viandes sont accompagnées en fonction des arrivages du jour.*

### Pour terminer en douceur



Assiette de fromages des caves d'affinage de Savoie.....		6.50€
Traditionnel baba au rhum.....		6.50€
Tiramisu au café.....		5.50€
Tarte tatin maison - Glace vanille .....		6.00€
Mi-cuit au chocolat - Chantilly.....		6.00€
Dessert du jour.....		5.50€
Café ou thé gourmand.....		6.50€

## MENU DU JOUR

Tous les midis, du lundi au vendredi

Entrée + Plat + Dessert

17€

## MENU EXPRESS

Tous les midis, du lundi au vendredi

Entrée + Plat

ou Plat + Dessert

15,50€

## PLAT SEUL

Tous les midis, du lundi au vendredi

Plat du jour

11,50€

## Les planches à partager

Servies le soir, à partir de 18h



« Fait Maison »

Petite Grande

**Planche du bistrot** (jambon sec, saucisson, terrine et jambon persillé maison, cornichons)..... 12.50€ 16.50€

**Planche des Maîtres fromagers** (selon les saisons il vous fera découvrir des fromages affinés à cœur).....12.50€ 16.50€

**Planche mixte** (jambon sec, saucisson et assortiment de fromages des maîtres affineurs).....12.50€ 16.50€

### Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Afin de prévenir tout désagrément, nous vous invitons à consulter la carte détaillées avec les éventuels allergènes présents dans les plats préparés par nos soins. Cette carte est à votre disposition sur simple demande auprès de l'équipe.



Suivez nos actualités sur Facebook !  
Bistrot Maison de Savoie

**Lundi : 7h30 - 15h**  
**Mar-Mer & Sam : 7h30 - 20h30**  
**Jeudi & Vendredi : 7h30 - 23h**