

Pour commencer



	Petite	Grande
Salade « BMS » (salade verte, tomate, pommes, croquettes au fromage, jambon sec, noix).....	8.00€	12.00€
Salade croustillant de chèvre (salade, crudités, chèvre, sauce soja).....	8.00€	12.00€
Salade façon «Terre-Mer»(salade, crudités, magret et truite séchés).....	8.00€	12.00€
Oeuf cocotte au Bleu des Aillons		10.50€
Tartine Savoyarde (pain, tomate, jambon, raclette et salade).....		10.50€
Cassolette de crevettes poêlée à la persillade.....		12.50€
Assortiment de charcuterie du Bistrot.....		12.00€
Planche Apéro mixte (charcuterie et fromage).....		16.50€

Chiffonnade de jambon de pays 5,50€

Les choses sérieuses commencent



Quenelle de volaille maison nature - Sauce tomate.....		15.50€
Quenelle de volaille maison aux champignons de saison.....		16.50€
Pièce de boeuf charolais poêlé (environ 220g) - Nature ou sauce roquefort (supp. 1€).....		22.50€
Côte de cochon fermier (400g) - Jus au thym.....		18.00€
Côte de cochon fermier (400g) à la savoyarde (lard, raclette).....		19.00€
Jarret de porc laqué au miel.....		18.00€
Cham'Burger du Bistrot (viande de bœuf, sauce tartare, oignons, poitrine, 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, salade.....		17.50€
Tartare de boeuf à l'Italienne - 180g (pesto, parmesan, tomate séchée, paprika).....		18.00€
1/2 Magret de canard sauce à la mangue.....		18.50€
Confit de canard maison et sa garniture.....		18.50€
Filet de truite sauce mondeuse.....		17.50€
Filet de merlu, crumble aux herbes, sauce citron.....		17.50€
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 de Maître Ponce.....		6.00€
Tarte tatin maison, glace vanille.....		6.00€
Mi-cuit au chocolat - Chantilly.....		6.00€
Profiterolles maison «Façon BMS ».....		6.50€
Dessert du jour.....		5.00€
Café ou thé gourmand.....		6.50€

MENU DU JOUR

Tous les midis, du lundi au samedi

Entrée + Plat + Dessert

15€

MENU EXPRESS

Tous les midis, du lundi au vendredi

Entrée + Plat

ou Plat + Dessert

13,50€

PLAT SEUL

Tous les midis, du lundi au vendredi

Plat du jour

10€

Les planches à partager

Servies le soir, à partir de 18h



« Fait Maison »

	Petite	Grande
Planche BMS (assortiment de charcuteries et terrines maison).....	16.00€	20.00€
Planche des Maîtres fromagers (selon les saisons il vous fera découvrir des fromages affinés à cœur).....	12.50€	16.50€
Planche mixte (assortiment de charcuteries et fromages).....	16.00€	20.00€
Planche de saison (assortiment de tapenade, rillettes, gaspacho et autres produits de saison).....	12.50€	16.50€
Saucisson à partager	4.50€	

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