LE BISTROT DES CAVES

LA CARTE BISTRONOMIQUE *Du Weekend*

VENDREDI 30 JANVIER & SAMEDI 31 JANVIER 2026

ENTRÉES

L'Oeuf bio parfait du Bistrot — **15.90**
Mousseline automnale,
crème de soubressade
& tuile de parmesan

Le Foie gras mi-cuit à la fève de Tonka — **18.90**
Brioche maison & déclinaison de betterave

Les Ravioles de Foie Gras — **16.90**
Mousseline de topinambour
& huile de truffe

Les croquettes du Bistrot — **X5 = 9.90**
X10 = 18.90

PLATS

Noix de veau basse température — **29.90**
Crème de morilles, polenta crémeuse au parmesan & légumes glacés

Sélection bouchère du moment — **N.C**
Nous consulter

Merlu de Ligne — **26,90**
Risotto 2 graines & fumet homard-langoustine-citronnelle

DESSERTS

Le Duo Chocolaté — **10**
Ganache chocolat, fondant au chocolat
& sorbet mangue

Le Millefeuille Vanille-Pignon — **10**
Ganache vanille-pignon,
pâte feuilletée inversée & glace vanille

La Brioche Perdue du Bistrot — **10**
Caramel au beurre salé & glace caramel

La Pavlova Destructurée Pistache-Poire — **10**
Brunoise de poire vanillée,
ganache pistache & glace pistache

Glace artisanale: Glace des Alpes

MENU PETIT THUIRINOIS

jusqu'à 12ans

Sirop à l'eau

Nuggets de poulet ou Filet de poisson selon arrivage

Purée du moment & frites maison

Boule de glace

12,90

ACCORD METS & VINS

Accorder le vin au mieux avec vos mets choisis, telle sera la mission de notre sommelier lors de votre repas!

En 2 Temps — 19€
En 3 Temps — 26€

FAIT MAISON — TOUT CHANGEMENT SERA FACTURÉ — OPTION VEGÉTARIENNE SUR DEMANDE