

Entrées

Plat

* Poireaux vinaigrette, jambon de sanglier "Frères Alcalá à Vaumarcus" rebibes de Gruyère	18.-
* Boudin "Noir de Bigorre" du Lion et sa marmelade de pommes	18.- 29.-
* Pâté en croûte du Bistrot, canette, foie gras et condiments	21.-
* Truite fumée de chez Borex à Nyon pommade de chou-fleur au lait de coco et citron vert	22.- 32.-
* Cèpes en tarte fine comme une "tatin", mesclun à l'huile de noix	19.-
* Raviole de queue de boeuf aux noisettes	18.- 26.-
* Soupe de moules de Bouchot aux pistils de safran	16.-
* Cuisses de grenouilles fraîches, en persillade ou pas "175g"	27.-

Plats

* Cuisses de grenouilles fraîches, en persillade ou pas "350g"	54.-
* Risotto Carnaroli aux bolets, chips de lard (petite faim)	22.-
* Risotto Carnaroli aux bolets, chips de lard	28.-
* Pavé de cabillaud cuit basse température, bouillon de crevettes	36.-
* Suprême de volaille farci "foie-gras", jus réduit	31.-
* Côte de cochon (300g) "Suisse" moelleuse, purée du Bistrot	37.-
* Filet de boeuf rôti, pomme purée aux truffes d'Automne jus au poivre sarawak	46.-
* Epaule d'agneau aux coings cuite toute une nuit "pour 2 personnes"	76.-

***On partage tout « Le Menu Partage » (mini 2 personnes) 74.-/pers
Tout est sur table comme à la maison***

Pâté en croûte du Bistrot, canette, foie gras et condiments

Truite fumée de chez Borex à Nyon
pommade de chou-fleur au lait de coco et citron vert

Cèpes en tarte fine comme une "tatin"

Epaule d'agneau aux coings cuite toute une nuit

Pressé de pommes fruits au pain d'épices

Desserts

* Pressé de pommes fruits au pain d'épices	13.-
* Moelleux au chocolat de "Phillipe Pascoët"	12.-
* Tatin de coings, glace vanille	13.-
* Crème caramel et son Bricelet de chez "Laurent"	12.-
* Ananas rôtis à la cannelle, sorbet passion	13.-
* Salade d'agrumes et zestes confits	12.-
* Meringues de Botterens, crème double de Gruyère	13.-
* Café Gourmand du Bistrot (servi avec 4 minis desserts)	14.-

Le Menu « Bistrot » 59.-/pers

Poireaux vinaigrette, jambon de sanglier "Frères Alcalá à Vaumarcus"
rebibes de Gruyère

ou

Raviole de queue de boeuf aux noisettes

Pavé de cabillaud cuit basse température, bouillon de crevettes

ou

Suprême de volaille farci "foie-gras" et jus réduit

Crème caramel et Bricelet de chez "Laurent"

Le Menu « Bistronomique » 86.-/pers

Truite fumée de chez Borex à Nyon
pommade de chou-fleur au lait de coco et citron vert

Poireaux vinaigrette, jambon de sanglier "Frères Alcalá à Vaumarcus"
rebibes de Gruyère

Pavé de cabillaud cuit basse température, bouillon de crevettes

Filet de boeuf rôti, pomme purée aux truffes d'Automne

Salade d'agrumes et zestes confits

Moelleux au chocolat de la Maison Pascoët

Bistronomic Treasures

Our seasonal menu has been developed with a maximum of local products provided by our local partners.

Starters

	Dish
* Leek with vinaigrette, boar ham « Frères Alcalá in Vaumarcus », Gruyère cheese shavings	18.-
* The lion's boudin sausage with apple marmalade	18.- 29.-
* The Bistro's duckling pate wrapped in crust with foie gras and seasoning	21.-
* Smoked trout from Borex in Nyon, creamed cauliflower with coconut milk and lime	22.- 32.-
* « Tatin-style » thin cep tart, mixed salad greens with hazelnut oil	19.-
* Ravioli with beef tail and hazelnuts	18.- 26.-
* Mussels soup with saffron pistils	16.-
* Fresh frog legs, with or without persillade	27.-

Main Courses

* Fresh frog legs, with or without persillade "350g"	54.-
* Carnaroli rice risotto with penny buns, bacon chips (small appetite)	22.-
* Carnaroli rice risotto with penny buns, bacon chips	28.-
* Cod steak cooked at low temperature, shrimp broth	36.-
* Poultry supreme stuffed with « foie gras » and reduction	31.-
* Mellow « Swiss » pork rib, Benjamin's potato puree	37.-
* Roasted beef fillet, jus with Sarawak pepper	46.-
* Lamb shoulder cooked all night « for 2 persons »	76.-

***We share everything « The Menu to Share » (mini 2 two) 74.-/pers
Everything is on the table just like at home***

The Bistro's duckling pate wrapped in crust with foie gras and seasoning

Smoked trout from Borex in Nyon

« Tatin-style » thin cep tart, mixed salad greens with hazelnut oil

Lamb shoulder cooked all night

Compressed apple with gingerbread

Desserts

* Compressed apple with gingerbread	13.-
* Soft chocolate cake from the house Pascoët	12.-
* Quince tart and vanilla ice cream	13.-
* Caramel custard and thin waffle from « Laurent »	12.-
* Roasted pineapple with anise, passion fruit sorbet	13.-
* The citrus fruit salad and candied zests	12.-
* Botterens' meringue and its double cream from Gruyère	13.-
* The Bistro's gourmet coffee served with 4 mini delights	14.-

The Bistro's Menu 59.-/pers

Leek with vinaigrette, boar ham « Frères Alcalá in Vaumarcus »

or

Ravioli with beef tail and hazelnuts

Cod steak cooked at low temperature, shrimp broth

or

Poultry supreme stuffed with « foie gras » and reduction

Caramel custard and thin waffle from « Laurent »

The Bistronomic Menu 86.-/pers

Smoked trout from Borex in Nyon, creamed cauliflower with coconut milk and lime

Leek with vinaigrette, boar ham « Frères Alcalá in Vaumarcus »

Cod steak cooked at low temperature, shrimp broth

Roasted beef fillet, jus with Sarawak pepper

The citrus fruit salad and candied zests

Soft chocolate cake from the house Pascoët