

Entrées

Plat

* Ceviche de loup, piment d'espelette et wakamé	19.-	34.-
* Tartare de veau fermier du Bistrot, olives taggiasches et tomates confites	21.-	36.-
* Focaccia du Bistrot au chèvre frais, aubergines, poivrons et copeaux de jambon de sanglier	17.-	26.-
* Gambas géantes sauvages rôties, pastèque marinée et burrata	26.-	38.-
* Petits farcis "Carougeois" de Maxime, coulis de tomates	19.-	32.-
* Poêlée de supions frais, rougail au citron	23.-	36.-
* Pithiviers de chanterelles et noisettes du Piémont	21.-	
* Cuisses de grenouilles fraîches, en persillade ou pas	27.-	

Plats

Pte faim

* Cuisses de grenouilles fraîches, en persillade ou pas		54.-
* Risotto carnaroli aux chanterelles et noisettes	23.-	27.-
* Lieu jaune en croûte d'herbes, vierge citron		34.-
* Pavé de loup rôti caponata et coulis de poivrons		36.-
* Croustillant de volaille à la plancha, sauce niçoise et pommes écrasées		29.-
* Secreto Ibérique poêlée, vinaigre balsamique et aubergines confites		38.-
* Filet de bœuf rôti, beurre à la sarriette		44.-
* Epaule d'agneau confite toute une nuit aux pêches "Plat partage 2 pers"		76.-

***On partage tout « Le Menu Partage » (mini 2 personnes) 76.-/pers
Tout est sur table comme à la maison***

Tartare de veau fermier du Bistrot, olives taggiasches et tomates confites

Pithiviers de chanterelles et noisettes du Piémont

Poêlée de supions frais, rougail au citron

Epaule d'agneau confite toute une nuit aux pêches "Plat partage 2 pers"

Tarte fine aux pommes, glace vanille

53-55, RUE ANCIENNE - 1227 CAROUGE - T +41 (0)22 342 18 13

Desserts

* Crémeux chocolat et sa poire fondante	13.-
* Tarte fine aux pommes, glace vanille	
* Choux praliné de Boubou	12.-
* Fruits de saison pochés au sirop d'épices et sorbet framboise	14.-
* Brioche Perdue, glace cassis	13.-
* Figs fraîches rôties, financier romarin et glace yahourt	14.-
* Meringues de Botterens, crème double de Gruyère	13.-
* Café Gourmand du Bistrot (servi avec 3 mini desserts)	14.-

Le Menu « Bistrot » 59.-/pers

Ceviche de loup, piment d'espelette et wakamé

ou

Focaccia du Bistrot au chèvre frais, aubergines, poivrons et copeaux de jambon de sanglier

Pavé de loup rôti caponata et coulis de poivrons

ou

Croustillant de volaille à la plancha, sauce niçoise et pommes écrasées

Brioche Perdue, glace cassis

Le Menu « Bistronomique » 89.-/pers

Ceviche de loup, piment d'espelette et wakamé

Petits farcis "Carougeois" de Maxime, coulis de tomates

Gambas géantes sauvages rôties, pastèque marinée et burrata

Lieu jaune en croûte d'herbes, vierge citron

Filet de bœuf rôti, beurre à la sarriette

Fruits de saison pochés au sirop d'épices et sorbet framboise

Crémeux chocolat et sa poire fondante

Bistronomic Treasures

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

Starters

Dish

*	19.- 34.-
*	21.- 36.-
*	17.- 26.-
*	26.- 38.-
*	19.- 32.-
*	23.- 36.-
*	21.-
*	27.-

Main Courses

Small

* Fresh frog legs, with or without persillade	54.-
*	23.- 27.-
*	34.-
*	36.-
*	29.-
*	38.-
*	44.-
*	76.-

***We share everything « The Menu to Share » (mini 2 two) 76.-/pers
Everything is on the table just like at home***

Desserts

*	13.-
*	
*	12.-
*	14.-
*	13.-
*	14.-
* Botterens' meringue and its double cream from Gruyère	13.-
* The Bistro's gourmet coffee served with 3 mini delights	14.-

The Bistro's Menu 59.-/pers

or

or

The Bistronic Menu 89.-/pers
