

LE BISTROT 1809




MENU

Entrée

SALADE VERTE PETITE / GRANDE 6.- / 10.-

SALADE MÊLÉE PETITE / GRANDE 8.- / 14.-

SALADE I809 PETITE / GRANDE  18.- / 24.-

Mesclun, crudité de légumes, croûtons de pain d'épices & Malakoffs

LA COURGE 19.- / 25.-

Crème de courge aromatisée à l'anis, gorgonzola, chou kalé & boulettes de morue


TARTARE DE BOEUF 90GR / 180GR 24.- / 34.-

Tartare de bœuf Suisse de notre boucherie, frites au paprika & romarin, pain brioché maison au sésame noir

.....

RIGATONE À ROMA 24.-

A la carbonara, crème d'œuf au poivre, guanciale croquant

GNOCCHI MAISON VEGETARIEN  28.-

Velouté de petits pois aromatisé à la menthe, tomates séchées & poudre d'olives noires

RISOTTO  34.-

Risotto au safran, crevettes au lime & réduction d'ail noir

PROVENANCE :

Bœuf: Suisse Saumon: Norvège

Crevette: Atlantique Sud-Ouest Cabillaud: FAO-27

Pain: Suisse ou notre production

Pâte & Risotto

LE BISTROT 1809



MENU

Viande & Poisson

BURGER 1809 26.-

Pain burger au sésame, Steak haché de bœuf 170gr Suisse de notre boucher, sauce tartare, avocat, tomates, oignons rouge caramélisé, salade & fromage à raclette, servi avec frites & salade

LE SAUMON 38.-

Pavé de saumon snacké, riz noir à la citronnelle, sauce au curry jaune thaï, lait de coco, pousse de soja & légumes du moment

FILET DE BOEUF SUISSE 200GR 54.-

De nos Monts cuit aux herbes, sauce aux morilles, légumes du moment & purée de pommes de terre maison

.....

TAGLIATELLE 14.-

À la bolognaise

BURGER ENFANT 18.-

Pain burger au sésame, Steak haché de boeuf 170gr Suisse de notre boucher, mayonnaise, salade, tomates, servi avec frites

PIZZA PINOCCHIO 10.-

Sauce tomate, mozzarella & basilic

PROVENANCE :

Bœuf: Suisse Saumon: Norvège

Crevette: Atlantique Sud-Ouest Cabillaud: FAO-27

Pain: Suisse ou notre production

Les Petits Coups

LE BISTROT 1809



MENU

Le Classiche

ROSMARINO	9.-
Huile d'olive EVO & romarin	
MARGHERITA	16.-
Sauce tomate, Mozzarella & basilic	
MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO	22.-
Sauce tomate, Mozzarella, jambon cuit & basilic	
MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI	23.-
Sauce tomate, Mozzarella, jambon cuit, champignons & origan	
VEGETARIANA 	23.-
Sauce tomate, Mozzarella, aubergine, courgette, poivron, champignon de Paris, artichaut	
MARGHERITA TONNO	24.-
Sauce tomate, Mozzarella, filet de thon, oignons rouges & olive	
MARGHERITA DIAVOLA	25.-
Sauce tomate, Mozzarella, ventricina, olives noires & oignon rouge	
BUFALINA	25.-
Sauce tomate, tomate cerise, Mozzarella di Bufala & basilic	
MISS ITALIA	32.-
Sauce tomate, Mozzarella di Bufala, jambon cru, tomate cerise, salade roquette, copeaux de grana, mozzarelline & huile parfumée à la truffe	

PROVENANCE :

Bœuf: Suisse Saumon: Norvège

Crevette: Atlantique Sud-Ouest Cabillaud: FAO-27

Pain: Suisse ou notre production

LE BISTROT 1809



MENU

LE COIN DES TRADITIONS

.....

GRANDE PLANCHETTE 32.-

Notre sélection de charcuterie, viande séchée, lard sec, jambon cru, saucisse aux herbes, fromage, oignon, cornichon & pain de seigle

PETITE PLANCHETTE 24.-

Notre sélection de charcuterie, viande séchée, lard sec, jambon cru, saucisse aux herbes, fromage, oignon, cornichon & pain de seigle

FONDUE MOITIE-MOITIE 25.-

FONDUE À LA TOMATE 27.-

FONDUE À LA TRUFFE 42.-

LE BISTROT 1809



MENU

Dessert

FONDANT AU CHOCOLAT 16.-

Fondant à coeur & glace vanille

TIRAMISU ITALIEN 14.-

Crème à la pistache & boule de glace café

MERINGUE & DOUBLE CRÈME 14.-

TARTE AUX POMMES FAÇON TATIN 14.-

Sauce caramel beurre salé & glace à la cannelle

COUPE ABRICOTINE 16.-

Deux boules de glace abricot & 2cl d'Abricotine

COUPE CAFÉ 15.-

Deux boules de glace vanille, café, noisettes torréfiées,
Chantilly & meringue

COUPE DANEMARK 14.-

Deux boules de glace vanille, Chantilly & sa sauce chocolat

BOULE DE GLACE 4.-

Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Café, Cannelle,
Citron, Fraise, Abricot