

# Bistro33



[www.bistro33.ch](http://www.bistro33.ch)



## Entrées

|                                                               |                           |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>Salade verte</b>                                           | CHF 7.00                  |
| <b>Salade mêlée</b>                                           | CHF 10.00                 |
| <b>Salade de Foie de volaille</b>                             | CHF 18.00 (½) - CHF 24.00 |
| <b>Soupe à l'oignon</b>                                       | CHF 10.00                 |
| <b>Os à Moelle</b><br><i>au gros sel, ail, persil, Toasts</i> | CHF 16.00                 |
| <b>½ douzaine d'escargots</b>                                 | CHF 17.00                 |
| <b>Ardoise du terroir</b>                                     | CHF 18.00 (½) - CHF 28.00 |
| <b>Tomme vaudoise panée</b>                                   | CHF 16.00                 |

# Plats

## Viandes

### Rognons de veau

CHF 26.00

*Rösti maison, légumes*

### Hachis parmentier joue de bœuf

CHF 26.00

### Entrecôte sur ardoise

CHF 40.00

*Frites, légumes, 3 sauces*

### Charbonnade de bœuf 220g

CHF 42.00 (2 pers. min.)

*Salade verte, pommes frites, mayonnaises maison*

+ CHF 10.00 (Par 100g de viande)

### Chachlik de bœuf 220g

CHF 44.00 (2 pers. min.)

*Salade verte, pommes frites, sauce vierge aux tomates*

+ CHF 10.00 (Par 100g de viande)

### Tête de veau sauce gribiche

CHF 24.00

*Pommes natures*

### Tripes à la milanaise

CHF 24.00

*Pommes natures*

### Pied de porc au madère

CHF 24.00

*Pommes natures*

+ CHF 3.00 (changement de garniture)

\*Accompagnements: Légumes & au choix pommes frites, gratin dauphinois, Tagliatelle ou rösti

Provenance: Bœuf et Veau (Suisse)

TVA 7.7% inclus

## **Burger 100% maison**

*Bun, oignons, ketchup, mayonnaise,  
guacamole & Pommes frites.*

*Toutes les sauces sont faites maison*

CHF 26.00

+ CHF 1.00 (Avec lard)

+ CHF 1.00 (Avec cheddar)

## **Tartare de bœuf au couteau**

*Toasts, beurre, pommes frites*

CHF 36.00

## **Saucisse de veau**

*Sauce oignons*

*Pommes frites, légumes*

CHF 19.00

## **Cordon bleu de veau**

*Accompagnements au choix\**

CHF 38.00

## **Emincé de veau Zurichoise**

*Accompagnements au choix\**

CHF 40.00

## **Bavette sauce à l'échalote**

*Accompagnements au choix\**

CHF 27.00

+ CHF 3.00 (changement de garniture)

\*Accompagnements: Légumes & au choix pommes frites, gratin dauphinois, Tagliatelle ou rôsti

Provenance: Bœuf et Veau (Suisse)

TVA 7.7% inclus

## Poissons

### Filets de perches frais du Lac

CHF 44.00

*Meunière ou aux amandes*

*Salade verte, pommes frites*

### Cuisses de grenouilles

CHF 32.00

*Pommes frites*

### Tartare de saumon

CHF 30.00

## Fromages

### Malakoff & salade mée

CHF 24.00 (4 pièces)

+ CHF 6.00 (La pièce suppl.)

### Crôte au fromage

CHF 21.00

+ CHF 2.00 (Avec jambon)

+ CHF 2.00 (Avec œuf)

### Fondue moitié moitié 220gr

CHF 25.00

*Vin blanc & kirsch*

*Ou bière & cognac*

## Pâtes

### Tagliatelle Alfredo

CHF 23.00

+ CHF 3.00 (changement de garniture)

Provenance: Perches (Lac Léman), Grenouilles (Indonésie)

TVA 7.7% inclus

# Desserts maison

|                                                                                      |                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>Tartelette au citron</b>                                                          | CHF 7.00            |
| <b>Île flottante</b>                                                                 | CHF 9.00            |
| <b>Crème brûlée</b>                                                                  | CHF 12.00           |
| <b>Mousse au Toblerone</b>                                                           | CHF 12.00           |
| <b>Moelleux au chocolat</b><br><i>Glace au choix</i>                                 | CHF 12.00           |
| <b>Glaces</b><br><i>Café, Chocolat, Stracciatella,<br/>Cannelle, Vanille, Fraise</i> | CHF 4.00 (La boule) |
| <b>Sorbets</b><br><i>Cassis, Citron, Coco, Mangue</i>                                | CHF 4.00 (La boule) |

# La carte des vins

## Les vins rouges

### Gamay

CHF 4.50 (au verre)

CHF 34.00 (75cl)

### Pinot noir

*Cave de la charrue*

CHF 28.00 (50cl)

CHF 42.00 (75cl)

### Gamay

*Cave de la charrue*

CHF 34.00 (75cl)

### Bridao

*Clássico - Portugal*

CHF 5.50 (au verre)

CHF 38.00 (75cl)

### Lauralys Grand cru

*Grand cru - Domaine des Biolles*

CHF 56.00 (75cl)

### Dezaley Chemin de la Terre

*Grand cru - Luc Massy*

CHF 89.00 (75cl)

### Château Citran Haut-Médoc

*Bordeaux, Cabarnet sauvignon, Merlot*

CHF 69.00 (75cl)

### Châteauneuf-du-Pape

*Dom. Vieux Lazaret - Côtes-du-Rhône*

CHF 73.00 (75cl)

### Ramitello

*Biferno Dop 2017 - Montepulciano 80%, Aliganico 20%*

CHF 42.00 (75cl)

### Guidalberto

*Tenuta San Guido - 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot*

CHF 72.00 (75cl)

## Les vins blancs

### Chasselas

*Cave de la charrue*

CHF 4.50 (au verre)

CHF 22.00 (50cl)

CHF 34.00 (75cl)

### Chardonnay

*Louis Latour*

CHF 5.60 (au verre)

CHF 42.00 (75cl)

### Pouilly Fumé

*Domaine Roger Pabiot*

CHF 55.00 (75cl)

## Les vins rosés

### Rosé de Gamay

*Cave de la charrue*

CHF 4.50 (au verre)

CHF 22.00 (50cl)

### Œil de Perdrix

*Terrasses du Rhône, Valais*

CHF 5.50 (au verre)

CHF 25.00 (50cl)

CHF 38.00 (75cl)

### Côtes de Provence

*Berne*

CHF 48.00 (75cl)

## Vins mousseux & champagne

### Prosecco

CHF 8.00 (la coupe, 1dl)

CHF 49.00 (75cl)

### Laurent-Perrier

*Champagne brut*

CHF 68.00 (75cl)

### Laurent-Perrier

*Champagne rosé*

CHF 148.00 (75cl)