

Bistro33



www.bistro33.ch



Entrées

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

Tripes à la milanaise

CHF 24.00

Pommes nature

Pied de porc au madère

CHF 24.00

Pommes nature

+ 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

+ 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

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

Fromages

Malakoff & salade mêlée

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 aux champignons de saison

CHF 26.00

+ CHF 3.00 (changement de garniture)

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

TVA 7.7% inclus

Desserts maison

Tartelette au citron	CHF 7.00
Île flottante	CHF 9.00
Crème brûlée	CHF 12.00
Meringue à la double crème	CHF 10.00
Mousse au Toblerone	CHF 12.00
Moelleux au chocolat <i>Glace au choix</i>	CHF 12.00
Glaces <i>Café, Chocolat, Stracciatella, Cannelle, Vanille, Fraise</i>	CHF 4.00 (La boule)
Sorbets <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)