

# 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>Crème à la courge</b>	CHF 10.00
<b>Os à Moelle</b> <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

<b>Rognons de veau</b> <i>Rösti maison, légumes</i>	CHF 27.00
<b>Hachis parmentier joue de bœuf</b>	CHF 26.00
<b>Entrecôte sur ardoise</b> <i>Frites, légumes, 3 sauces</i>	CHF 40.00
<b>Charbonnade de bœuf 220g</b> <i>Salade verte, pommes frites, mayonnaises maison</i>	CHF 42.00 (2 pers. min.) + CHF 10.00 (Par 100g de viande)
<b>Chachlik de bœuf 220g</b> <i>Salade verte, pommes frites, sauce vierge aux tomates</i>	CHF 44.00 (2 pers. min.) + CHF 10.00 (Par 100g de viande)
<b>Tête de veau sauce gribiche</b> <i>Pommes nature</i>	CHF 26.00
<b>Tripes à la milanaise</b> <i>Pommes nature</i>	CHF 26.00
<b>Pied de porc au madère</b> <i>Pommes nature</i>	CHF 26.00

+ 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

<b>Burger 100% maison</b>	CHF 26.00
<i>Bun, oignons, ketchup, mayonnaise, guacamole &amp; Pommes frites.</i>	+ CHF 1.00 (Avec lard) + CHF 1.00 (Avec cheddar)
<i>Toutes les sauces sont faites maison</i>	
<b>Tartare de bœuf au couteau</b>	CHF 36.00
<i>Toasts, beurre, pommes frites</i>	
<b>Saucisse de veau</b>	CHF 19.00
<i>Sauce oignons Pommes frites, légumes</i>	
<b>Cordon bleu de veau</b>	CHF 41.00
<i>Accompagnements au choix*</i>	
<b>Emincé de veau Zurichoise</b>	CHF 40.00
<i>Accompagnements au choix*</i>	
<b>Choucroute</b>	CHF 28.00

+ 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

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

# La carte des vins

## Les vins rouges

<b>Gamay</b>	CHF 4.50 (au verre) CHF 34.00 (75cl)
<b>Pinot noir</b> <i>Cave de la charrue</i>	CHF 28.00 (50cl) CHF 42.00 (75cl)
<b>Gamay</b> <i>Cave de la charrue</i>	CHF 34.00 (75cl)
<b>Bridao</b> <i>Clàssico - Portugal</i>	CHF 5.50 (au verre) CHF 38.00 (75cl)
<b>Lauralys Grand cru</b> <i>Grand cru - Domaine des Biolles</i>	CHF 56.00 (75cl)
<b>Dezaley Chemin de la Terre</b> <i>Grand cru - Luc Massy</i>	CHF 99.00 (75cl)
<b>Château Citran Haut-Médoc</b> <i>Bordeaux, Cabernet sauvignon, Merlot</i>	CHF 69.00 (75cl)
<b>Châteauneuf-du-Pape</b> <i>Dom. Vieux Lazaret - Côtes-du-Rhône</i>	CHF 73.00 (75cl)
<b>Ramitello</b> <i>Biferno Dop 2017 - Montepulciano 80%, Aliganico 20%</i>	CHF 42.00 (75cl)
<b>Guidalberto</b> <i>Tenuta San Guido - 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot</i>	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)

### Dezaley Chemin de Fer

*Luc Massy*

CHF 76.00 (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)