

Bistro33

COMMUGNY

CARTE DES METS



Nos tarifs comprennent la TVA de 8.1%

Entrées

Salade verte		7
Salade mêlée		10
Escargots	½ douzaine	16
Os à moelle (<i>Fleur de sel, ail, persil & toasts</i>)	2 ½ pièces	16
Doucette, lardons, croutons & œuf coulant		18
Capuccino de courge		17
<i>Senteurs de truffe</i>		
Salade de poulet croustillant, <i>Aux épices Thai</i>		18
Trilogie de poireaux		19
<i>Vinaigrette, crème veloutée & fondue au lard</i>		
Pâté de campagne «maison»		19
<i>Façon chasseur</i>		
Foie gras de canard à l'armagnac		24
<i>Confit d'échalotes, miel & épices</i>		

Mets au fromage

Malakoff	4 pièces	24
<i>Salade mêlée</i>	<i>pièce supplémentaire</i>	6
Fondue moitié-moitié	220 gr	26
<i>Vacherin & gruyère AOP</i>		<i>par personne</i>
<i>Vin blanc & kirsch ou bière & cognac</i>		

Pâtes

Tagliatelle aux champignons	28
-----------------------------	----

Changement de garniture +3.00
Supplément de sauce +3.00

Provenances : voir ardoise

Viandes

Salade de poulet croustillant, <i>Aux épices Thai</i>		25
Tripes à la milanaise <i>Pommes nature</i>		27
Tête de veau sauce gribiche <i>Pommes nature</i>		28
Burger 33 Montagnard <i>Bun, steak de bœuf haché, bacon, fromage à raclette, oignons, sauce maison, tomate, salade, pommes frites & ketchup</i>		28
Rognons de veau (<i>sauce moutarde à l'ancienne</i>) <i>Rösti maison, légumes</i>	200 gr	32
Ballotine de volaille aux champignons des bois <i>Légumes de saison & pomme country</i>		32
Joue de cochon mijotée au vin rouge <i>Garniture grand-mère</i>		36
Choucroute garnie		38
Tartare de bœuf au couteau <i>Toast, beurre & pommes frites</i>	200 gr	38
Charbonnade de bœuf <i>Salade verte, pommes frites, sauces maison</i>	220 gr	42 2 pers. min.
Pavé de bœuf Rossini <i>Foie gras & jus à la truffe</i>		54

Poissons

Filets de perches frais du lac de Coppet <i>Meunière ou aux amandes</i> <i>Salade verte & pommes frites</i>	180 gr	46
Filet de dorade en croûte de courge <i>Pommes nature, courge & sauce au vin blanc</i>		36
Cuisses de grenouilles <i>Pommes frites</i>	500 gr	42
Noix de Saint-Jacques «aller-retour» <i>Mousseline de céleri & saladine d'herbes</i>		46

Changement de garniture +3.00
Supplément de sauce +3.00

Provenances : voir ardoise

Desserts

Tartelette au citron		7
Tartelette aux marrons		10
Crème brûlée		12
Mousse au Toblerone		12
Glaces	la boule	4
<i>Café, chocolat, stracciatella, caramel, vanille, fraise, pistache</i>		
Sorbets	la boule	4
<i>Cassis, citron, coco, mangue, abricot</i>		

Origines des viandes, poissons & fruits de mer

BŒUF Suisse, Uruguay, Autriche

PORC Suisse

BISON Etats-Unis, Canada

POULET Suisse

CANARD France

ESCARGOTS France

POISSONS Suisse, Grèce

MOULES France

CREVETTES Inde