



# MENU

## 50 Nuances du Goût



### COTE BISTRO

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 19.00€

ENTREE PLAT & DESSERT 22.00€

#### Les entrées :

- Carpaccio de boeuf au pesto. 7€  
Possible en double plat. 14€

- Oeuf mimosa salade. 7€

-Salade de hareng fumée, PDT tiède  
Et oignons rouges. 7€

- Entrée de la semaine. 7€

#### Les plats :

-Linguine à la fourme d'Ambert. 14€

-Plat de la semaine. 14€

-Croque-monsieur au saumon fumé,  
(béchamel à l'aneth citronnée, mozzarella)  
salade et pommes Grenaille. 14€

-Burger de Vick (Pain rustique, pesto  
crémeux, mozza, tomates confites, poulet  
croustillant, roquette), pomme grenaille.  
14€

-Salade repas niçoise.  
(Salade, thon, tomate, oeuf, olives, oignons  
rouges, croutons,  
Mayonnaise aioli).14€

#### LES DESSERTS 7€00

-Tiramisu le vrai 7€  
- Moelleux noisette coeur coulant, chantilly  
et éclat de noisette. 7€  
- Mousse choco/ moelleux choco/  
Et tuile de Grué 7€  
- Dessert de la semaine  
(L'ardoise sur le mur) 7€

### COTE GOURMET

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 24.00€

ENTREE PLAT & DESSERT 32.00€

#### Les entrées :

-Gaufre PDT emmental, saumon fumé,  
guacamole, salade, tomates confites.9€

- Planche de charcuterie 9€

-Feuilleté d'oeuf parfait, crème de  
courgettes et tomates confites. 9€

#### Les plats :

-Entrecôte de boeuf mûré 250G VBF,  
salade et pommes Grenaille. 18€  
Sauce : fourme, beurre persillé, aioli ou  
pesto

-salade repas : saumon fumé, 2 gambas  
chaudes, mangue, guacamole, tomates,  
agrumes, et vinaigrette acidulée. 17€

- Filet de Loup, légumes selon inspiration  
de la Cheffe, sauce vierge. 17€

- Camembert rôti(250G),  
Charcuterie, salade  
et pomme grenaille. 18€  
ATTENTION 20MIN DE CUISSON  
IDEAL ENTREE+PLAT

#### Les desserts :

-Assiette de fromages. 8€  
-Biscuit/caramel/ pommes caramélisées/  
chantilly. 8€  
-Café gourmand :  
Mignardises maison. 10€  
-Dessert de la carte bistrot.  
-Coupe de glace  
Demande la carte. 8€

PRIX NET

