



BISTROT **ALPIN**

BISTROT LE C

De 19 h 30 à 22 h 30

A - Entrée / starter

B - Plat / main course

C - Dessert / desert

Supp garniture / supply of side: **7€**

Supp truffe noire / black truffle supply: **10€/g**

SUGGESTION DE JOUR / DAILY SUGGESTION

Entrée

Plat

Dessert

MENU ENFANT / KID'S MENU 20€

Steak haché**, volaille ou filet de bar, accompagné de purée de pomme de terre, frites et/ou légumes

*Beef steak**, chicken breast or bass fillet, with vegetables, french fries or/both mashed potatoes*



Prix nets en euro, service compris.

Nous tenons à disposition de notre clientèle l'information concernant la présence d'allergènes dans nos plats.

Please inform our staff about your food allergies or intolerances. Nos viandes bovines sont d'origine Américaine et française**. Beef origin : america* and France***



BISTROT ALPIN

A : LES ENTRÉES / STARTERS**Salade Caesar / Caesar salad 19 €**

Salade iceberg, poulet fermier, anchois et copeaux de parmesan. *Iceberg salad, free-range chicken, anchovy, grated Parmesan cheese*

Le Chou-fleur / Cauliflower 18 €

Rôti à l'huile d'olive citron et curry, rapé de parmesan. *Roasted with olive oil, lemon and curry, aged parmesan*

Le Foie gras / Foie gras 24 €

Terrine mi cuit, caramel d'épices, compotée de figues. *Semi-cooked terrine, spices caramel, stewed fig*

Le Saumon Fumé / Smoked Salmon 24 €

Crème au citron yuzu, blinis. *Whipped yuzu lemon cream and blinis*

Le thon / Tuna 21 €

A l'huile d'olive, caviar d'aubergines et tomates confites. *Olive oil, eggplant caviar and tomato preserved*

L'œuf Bio de Savoie / Egg of Savoy 19 €

Cuit à 63°, Beaufort et jambon de Savoie, truffe et polenta. *Cooked at 63°, Beaufort cheese and Savoy ham, black truffle and polenta*





BISTROT ALPIN

B : LES PLATS / MAIN COURSES**Le Bar de ligne / Line-fished bass 34 €**

Poché dans un beurre aux algues, coquillages et artichaut. *Poached with seaweed butter, artichoke and shellfish.*

Noix de saint jacques / Scallops 32 €

À la plancha, au chorizo doux, piperade confite au basilic. *Cooked on plancha, soft chorizo, preserved vegetables with basil*

Le Céleri Truffe / Celeriac 29 €

Rôti, écrasé à la truffe noire, émulsion aux champignons, râpé de vieux comté. *Roasted, mashed celeriac with black truffle, black truffle foam, and old Comté cheese*

Le Cochon/ Pig 31 €

Confit 7h à l'armagnac et au pistou, boudin noir du pays Basque et truffe noire. *Preserved 7h with Armagnac and pistou, "Basque" black pudding and black truffle*

Volaille fermière / Free-range Bresse chicken ... 30 €

Le Suprême rôti, jus au vin jaune du Jura, champignons des bois. *Roasted filleted breast of Bresse chicken, Jura amber- yellow wine sauce and wild mushrooms*

Pièce de bœuf black Angus / Black angus piece of beef * 35 €

A la plancha, oignons caramélisés et croustillants, sauce béarnaise. *Cooked on plancha, crunchy and caramelized onions, béarnaise sauce*

Le Burger du C / C's Burger ** 28 €

Beaufort, tomates confites, compotée d'oignons et lard grillé. Frites fraîches et salade. *Beaufort Cheese, Sun dried tomatoes, stewed onions and bacon, french fries and salad*

CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE / CHOOSE YOUR SIDES :

Purée légère de pommes de terre, à l'huile d'olive / *Mashed potatoes and olive oil*

Risotto crémeux / *Creamy risotto*

Légumes d'hiver / *Seasonal vegetables*

Frites fraîches / *French fries*

Tagliatelles fraîches / *Fresh tagliatelle*





BISTROT ALPIN

C : LES DESSERTS / DESERTS**Le chocolat / Chocolate 13 €**

Finger moelleux aux éclats de noix de pécan, glace cacahuète. *Soft chocolate cake with pecan nut, peanut ice cream*

Le Citron / Lemon 12 €

Comme une tarte meringuée. *As a meringue tart*

La Brioche / Brioche 12 €

Façon pain perdu, glace vanille de Tahiti, caramel beurre salé. *In French toast style, vanilla ice cream from Tahiti, salted-butterscoth*

Le Tiramisu du C / C's Tiramisu 12 €

Café, mascarpone, chocolat. *Coffee, mascarpone, chocolate*

Assortiment sorbets et glaces / Assortment of ice cream and sorbet 11 €

Glaces: Vanille de Tahiti, cacahuète, chocolat, pistache.

Ice cream: Vanilla from Tahiti, peanuts, chocolate, pistachio

Sorbets: ananas, citron, fraise des bois, passion de Madagascar.

Sorbet: Pineapple, lemon, wild strawberries, passion from Madagascar

