

Le Bistrionome

LES PRELUDES

.....

Pâté de Gibier en croûte /Médaille de foie gras Betterave rouge	14€
Velouté de Potimarron Fromage au lait cru de Vache	12€
Foie gras de Canard, Brioche Maison Chutney de fruits exotique maison	17€

LA MER

Médaille de Lotte	
Risotto crémeux aux petits Légumes	22€

LA TERRE

Rognon et Ris de veau Légumes BIO, Riz Camarguais au Curry	22€
Biche Lorraine rôti, Poires, Marrons Légumes, Spaetzle Maison	21€

Le Bistrionome

Tradition

Choucroute traditionnel 22€
Choux / lard fumé / lard salé /collet
quenelle de foie Saucisse à cuire knack

Végétale

Barigoule de légumes du jardin 17€

Le Bistrionome

Une sélection de Viande rouge Française

Entrecôte 300g 27€

Sauce échalottes / Beurre maître d'hôtel

Filet de bœuf 200g 26€

Avec foie gras supplément de 6€

Sauce échalottes / Beurre maître d'hôtel

Onglet de Bœuf 200 g 20€

Sauce échalottes / Beurre maître d'hôtel

Accompagnement

Frites maison, Pêlée de légumes BIO de Christophe

Le Bistrionome

Plat en sauce Midi Uniquement
Mercredi Au Vendredi

10€

Blanquette de Volaille

Blanquette de veau

Sauté de veau aux olives

Bœuf Carotte

Rognons au vin rouge

Civet de sanglier de Lorraine

Accompagnement Spaetzle OU Frites maison

Le Bistronome

Menu Bistronome 38€

Amuse-bouche du moment

Foie gras de canard, Brioche Maison
Chutney exotique maison

OU

Pâté de Gibier en croûte,
Médaille de foie gras, betterave rouge

OU

Velouté de Potimarron
Fromage au lait cru de vache

Rognon et Ris de veau, Légumes BIO
Riz Camarguais au Curry

OU

Biche Lorraine rôti, Poires, Marrons
Légumes, Spaetzle Maison

OU

Médaille de Lotte
Risotto crémeux aux petits légumes

Dessert au choix

Le Bistronome

LES DOUCEURS

.....

LES DOUCEURS DU MOMENT

Notre assortiment de douceurs faite maison

Irish Coffee 9€

Café Alsacien 9€

Tarte de Saison 6€

Crème brûlée 6€

Baba au Rhum Tradition 7€

Baba au jus d'agrumes 7€

Moelleux chocolat Coeur fruit rouge glace Framboise 7€

Quetsche d'Alsace, fromage au lait cru de vache

Aux saveurs d'automne 8€

Fromage au lait cru de vache et

Ananas rôti et flambé au Rhum épicé 8€