

# Le Bistrot des Arts

**Salade Gourmande aux Ravioles Croustillantes** 22.-

**Salade Bonne Mine** 21.-

Quinoa, Boulgour, Roquette, Mangue, Légumes aux saveurs d'Asie

**Terrine de campagne du Bistrot, compotée d'oignons** 15.-

**Salade d'endives roquefort, noix et pommes,  
vinaigrette acidulée** 18.-

**Salade de Chèvre Chaud au Miel** 22.-

Jambon cru et crottin de chavignol

**Velouté de légumes du moment** 15.-

**Soupe paysanne aux légumes, croûtons et tomme de Savoie** 16.-

**Tartiflette Maison et sa Salade** 24.-

## POKE BOWLS

**Bowl des Arts** 26.-

Saumon frais mariné, avocat,  
nouilles, concombres, légumes

**Bowl végétal** 23.-

Quinoa, boulgour, avocat, pois chiche,  
concombres, patate douce, légumes, menthe

## TARTARES

Servis avec Frites & Salade

Origines viande : UE & Suisse - Saumon : Écosse

**Italien** 28.-

Bœuf, basilic,  
tomates, parmesans,  
pignons de pin

**Classique** 27.-

Bœuf, cornichons,  
câpres, moutarde,  
œuf, ketchup

**Saumon Thaï** 28.-

Saumon, citron vert,  
soja, sésame

## PÂTES

Penne ou Linguine

**Gorgonzola** 19.-

**Noix & Roquette**

**Arrabbiata** 17.-

**Pesto** 17.-

**Fondue Moitié Moitié**

28.-/PERS.

Gruyère AOP, Vacherin fribourgeois.  
Pommes de terre & cornichons

## PLANCHES

À l'Apéritif ou à Partager

**Espagnole** 28.-

**& ses Charcuteries  
d'Exceptions**

Prudencia ibérique grande réserve,  
jambon Serrano,  
chorizo cular ibérique  
Servie avec cornichons et pain

**Côté Mer** 29.-

150 g de saumon fumé Label Rouge  
d'Écosse fumé en France au bois  
de hêtre (poissonnerie Lucas),  
citron et beurre à l'aneth,  
toasts, 1 boîte de sardine  
à l'huile d'olive La Guildive

**Suisse** 27.-

Vacherin Fribourgeois,  
lard du Valais,  
gruyère Suisse,  
terrines maisons du bistrot,  
½ tomme vaudoise.  
Servie avec pains,  
confiture de fruits et cornichons

POUR PLUS D'INFORMATIONS  
SUR LES ALLERGÈNES DANS  
NOS PLATS, RENSEIGNEZ-VOUS  
auprès de notre personnel

## NOS DESSERTS

Desserts Maison

**Café Gourmand** 12.-

**Panna Cotta** 10.-  
& son coulis de fruit

**Crème Brulée** 11.-

**Pâtisserie du Moment** 9.-

**Meringues & sa Double Crème de Gruyère** 12.-  
& coulis de myrtilles