

Le Bistrot des Arts

Salade Caprese & Burrata 24.-

Salade Bonne Mine 23.-

Quinoa, boulgour, roquette, mangue & légumes aux saveurs d'Asie

Antipasti de Légumes d'été, Burrata & Jambon cru 26.-

Salade Caesar 26.-

Romaine, poulet pané, parmesan & croutons

Salade de Crottin de Chavignol 26.-

Miel, jambon cru & noisettes

Gaspacho du Bistrot 19.-

Terrine de campagne Artisanale & Salade mêlée 20.-

Poulet, veau, piment d'Espelette, poivrons

Gravlax de Saumon Maison aux Agrumes & Frites 24.-

SPÉCIALITÉS

Cordon Bleu 29.-

& sa garniture

Mac'n'Cheese 24.-

Cornettes, jambon, béchamel, cheddar & salade

Wok du Moment 27.-

Fondue Moitié Moitié

32.-/PERS. - MIN. 2 PERS.

Gruyère AOP, Vacherin fribourgeois, pommes de terre & cornichons

POKE BOWLS

Bowl des Arts 29.-

Saumon frais mariné soja, avocat, riz thaï, concombre, édamamé, légumes

Bowl Végétal 26.-

Quinoa, boulgour, avocat, pois chiche, concombre, patate douce, édamamé, menthe

Bowl Grec 27.-

Quinoa, boulgour, concombre, pastèque, fêta, poivron, olives

TARTARES

Servis avec Frites & Salade - Origines viande : France & Suisse - Saumon : Écosse

Italien 33.-

Bœuf, basilic, tomates, parmesans & pignons de pin

Classique 32.-

Bœuf, cornichons, câpres, moutarde, œuf & ketchup

Saumon & Avocat

35.-

Saumon, avocat, citron vert, sésame & coriandre

PÂTES

Pennes ou Pappardelles

Estivale 19.-

Aubergine, courgette, poivrons, tomates fraîches & basilic (Supplément Burrata 9.-)

Arrabbiata 18.-

Tomates, ail & piment

Rigatoni à la Strombolienne 20.-

Tomates fraîches, thon, câpres

NOS DESSERTS MAISON

Café Gourmand 15.-

**Coulant chocolat 14.-
& Crème anglaise**

Crème Brulée 14.-

Glace à l'Italienne à la coupe 11.-

Sorbets artisanaux en petits pots 10.-
Citrons, Framboise, Fraise, Barbe à Papa, Mangue, Chocolat noir

Menu Enfant 15.-

Nuggets Frites

+ Petit Cornet à l'italienne

PLANCHES

À l'Apéritif ou à Partager

Charcuterie 30.-

Jambon cru, Chorizo, ½ Terrine de campagne, Lard du Valais

Servie avec pain & cornichons

Sardinas La Brujula

16.-

Petites sardines à l'huile d'olive, Citron, beurre & pain

Suisse 29.-

Vacherin Fribourgeois, Lard du Valais, Gruyère Suisse,

½ Terrine de campagne

½ Tomme vaudoise.

Servie avec pain & cornichons



Scan to view our menu in English

POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES DANS NOS PLATS, RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL