



Plaisir et Tradition

La carte DE FIN D'ANNÉE

Vite ! Réservez vos menus de fêtes :

COMMANDES POUR LA SEMAINE DE NOËL :Jusqu'au 20 décembre

COMMANDES POUR LA SEMAINE DU JOUR DE L'AN :Jusqu'au 28 décembre

MOYENS DE PAIEMENT ACCEPTÉS :

CB / CHÈQUES VACANCES / CHÈQUES / ESPÈCES

L'apéro

NOTRE PÂTÉ EN CROÛTE : Entier (<i>environ 25 tranches</i>).....	25€
Demi.....	13€
LA TERRINE DE VOLAILLE AUX FOIES BLONDS : Entière (<i>environ 10 parts</i>).....	28€
Demie.....	15€
L'ASSORTIMENT DE 12 AMUSES-BOUCHES :	18€
<i>(tartare de truite, avocat gambas, magret foie gras, bleu noix)</i>	

~

Les entrées froides

LE FOIE GRAS DE CANARD IGP :	110€/kg
LE POT DE CHUTNEY ANANAS, COING, OIGNON (<i>150gr</i>) :	4€
LE SAUMON FUMÉ LABEL ROUGE MAISON :	60€/kg
LE POT DE HOMARD BLEU ET FOIES BLONDS DE VOLAILLE DE BRESSE :	10€
<i>(relevé d'un jus de carcasses, estragon)</i>	

~

Les entrées chaudes

LA DOUZAINE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE :	7€
LA DEMI-QUEUE DE LANGOUSTE VIN JAUNE & VIEUX COMTÉ :	10€
LE FEUILLETÉ DE ST JACQUES, GAMBAS, BOUCHOT, CHAMPIGNONS :	10€
<i>(pur beurre)</i>	

~

Les plats

LES GRILLONS DE RIS DE VEAU AUX CÈPES DE PAYS :	20€
LE TRADITIONNEL SUPRÊME DE POULET FERMIER AUX MORILLES :	15€
LA QUEUE DE LANGOUSTE GRATINÉE AU VIN JAUNE & VIEUX COMTÉ :	20€
LE LIÈVRE À LA ROYALE, DÉS DE COING & CÉLERI RAVE :	20€

Les garnitures au choix

GRATIN / PURÉE DE MARRONS / LENTILLES CORAIL EN RISOTTO :2€

Les desserts

MONT BLANC REVISITÉ PAR CAMILLE :5€

LE CLASSIQUE ÉCUREUIL PRALINÉ DE FIN D'ANNÉE :5€

LE MENU

ENTRÉE / POISSON & VIANDE / DESSERT :36€

ENTRÉE / POISSON OU VIANDE / DESSERT :29€

Le pot de foie gras IGP poché dans le Macvin

TARTARE DE LANGOUSTINES, JUS DE CARCASSES

La lasagne de homard

BISQUE ET VIEUX COMTÉ

Le filet de chapon fermier en ballotine

FARCI DE FOIE GRAS, CHAMPIGNONS ET MARRONS DE CUISEAUX, SAUCE SUPRÊME

L'Île flottante cœur praliné

CRÈME ANGLAISE AUX AGRUMES

Pour faire plaisir...
Pensez à nos bons cadeaux !

NOS FORMULES :

• **Le régional** **40€**

- ~ 1 MENU AU CŒUR DE NOTRE RÉGION
- ~ 1 VERRE DE MÂCON FUISSÉ OU TROUSSEAU
- ~ 1 KIR OU JUS DE FRUIT
- ~ 1 CAFÉ

• **Le gourmet** **50€**

- ~ 1 MENU CARTE
- ~ 1 COCKTAIL MAISON OU JUS DE FRUIT
- ~ 1 VERRE DE BOURGOGNE ALIGOTÉ OU DE CROZES HERMITAGE
- ~ 1 CAFÉ

OU OFFREZ LE MONTANT DE VOTRE CHOIX,
Pour régaler ceux qui comptent !



Le Bistrot Gourmand

8, PLACE PUVIS DE CHAVANNES - 71480 CUISEAUX - 03 85 72 71 57

www.lebistrotgourmand-cuseaux.fr