

---

---

## Pour commencer ... A partager ou pas!

---

---

1/2 Terrine de grand mère (~300g), cornichon, beurre	15,00 €
Saucisson entier de Savoie (~200g), cornichon, beurre	12,00 €
Part de pissaladière à notre façon et ratatouille	12,00 €
Saumon gravelaç et crème ciboulette	20,00 €
Salade Grecque tomate, féta, olive noire, concombre, salade	16,00 €
Salade de chèvre chaud en feuille de brick, salade, lardons, haricots verts, tomates, oignons	19,00 €
Salade Thaï bœuf, soja, carotte, courgette, chou chinois, menthe et coriandre	18,00 €

---

---

## On continue...

---

---

Lapin à la moutarde et purée maison	21,00 €
Risotto du jour	24,00 €
Daube de joue de boeuf et polenta	22,00 €
La belle Entrecote grillée ( 280g) et frites maison sauce poivre ou echalote ou moutarde	30,00 €
Filet de bar sauce vierge et légumes	23,00 €
Cailles rôties à la nicoise et purée maison	25,00 €
Magret de canard aux figues et purée maison	24,00 €
Soupe à l'oignons	15,00 €

### Supplément accompagnement:

-légumes 5€	-frites 5€
-purée 5€	-salade 5€
-purée à l'huile de truffe 7€	-riz 5€
-ratatouille 5€	-polenta 5€

Assiette de frites maison 10,00 €

Plat enfant: 12,00 €

-jambon OU poisson et frites maison  
-petit risotto

---

---

## Pour finir...

---

---

Mousse au chocolat ou Crème brûlée ou Panacotta ou Tle flottante ou Tarte du jour ou brochette de fruits ou Pruneaux au vin rouge ou Baba au rhum	10,00 €
Pain perdu ( le soir seulement ) ou tiramisu	12,00 €
Assiette de fromage	12,00 €

---

---

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais

La liste des allergènes est disponible à l'entrée de la cuisine  
prix ttc\_ service compris

RESTAURANT

LE BISTROT DE GRAND'MÈRE



BY LA BROUETTE



## MENU BROUETTE À 60 EUROS

(le soir uniquement)

Coupe de crémant de bienvenue

Terrine maison, salade et saucisson

Tranche de saumon Gravelax et shot de vodka

Plat Principal au choix :

Cailles rôties à la niçoise et gratin de pomme de terre

Filet de bar sauce vierge et gratin de pomme de terre

Daube de joue de bœuf et gratin de pomme de terre

Magret de canard aux figues et gratin de pomme de terre

Lapin à la moutarde et gratin de pomme de terre

Bavette grillée et gratin de pomme de terre

Soupe à l'oignons

Dessert au choix :

mousse au chocolat, crème brûlée, panacotta, baba au rhum

île flottante, tarte du jour, fruits, pruneaux au vin rouge

1/2 BOUTEILLE DE VIN PAR PERSONNE INCLUSE

Rosé, Blanc, Rouge



Domaine de la Maurette, côte de Provence

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais

La liste des allergènes est disponible à l'entrée de la cuisine

prix ttc\_ service compris



*WHEELBARROW'S MENU 60 EUROS*  
(for dinner only)

*Glass of cremant*

*Terrine homemade, salad and dry sausage*

*Slice of salmon and vodka shot*

*Main course to choose:*

*Roasted quails and gratin of potatoes*

*Beef cheek stew in red wine and gratin of potatoes*

*Sea bass filet with olive oil and gratin of potatoes*

*Duck breast with figs and gratin of potatoes*

*Rabbit with creamy mustard sauce and gratin of potatoes*

*Onions's soup*

*Sirloin steack and gratin of potatoes*

*Dessert to choose*

*chocolate mousse, crème brûlée, panacotta, baba au rhum*

*île flottante, pie of the day, fruits, pruns on red wine*

*1/2 BOTTLE OF WINE INCLUDED BY PERSON*

*Rosé, Blanc, Rouge*



*Domaine de la Maurette, côte de Provence*

*All dishes are homemade by fresh products only*

*The list of allergens is available at the kitchen entrance*

*prix ttc\_ service compris*

---

---

## Starters...to share or not!

---

---

1/2 Terrine de grand mère (~300g), pickle, butter	15,00 €
Dry sausage de Savoie (~200g), pickle, butter	12,00 €
Slice of pissaladière and ratatouille	12,00 €
Thai salad beef, soya, carrot, cabbage, mint and cilantro	18,00 €
Salmon gravelaç, cream and chive	20,00 €
Greek salad tomato, feta cheese, cucumber, black olive, sweet pepper	16,00 €
Goat cheese salad filo leaves stuffed, salad, bacon, beans, tomatoes, onion	19,00 €

---

---

## to continue...

---

---

Beef cheek stew in red wine and polenta	22,00 €
The nice ribeye steack (280g) and french fries pepper, shallots or mustard sauce	30,00 €
Sea bass filet with olive oil and végétales	23,00 €
Duck breast with figs and homemade mashed potatoes	24,00 €
Rabbit with creamy mustard sauce and mashed potatoes	21,00 €
Onions' s soup	15,00 €
Roasted quail' s with mashed potatoes	25,00 €
Risotto of the day	24,00 €

### add side dishes

-végétales	5€	-french fries	5€
-mashed potatoes	5€	-salad	5€
-mashed potatoes with truffle oil	7€	-rice	5€
-ratatouille	5€	-polenta	5€

French fries plate 10,00 €

children dishes 12,00 €  
ham or fish and french fries or small risotto

---

---

## for the end...

---

---

chocolate mousse, crème brûlée, panacotta, baba au rhum, île flottante, pie of the day, fruits, pruns on red wine,	10,00 €
french toast ( dinner only) or tiramisu	12,00 €
Plate of cheese	12,00 €

---

---

All dishes are homemade by fresh products only

The list of allergens is available at the kitchen entrance  
prix ttc\_ service compris