



LE BISTROT DES TERRASSES
URIAGE - LES - BAINS

En entrée

Velouté de panais,
mousse
au piment d'Espelette.

--

Œuf mollet au
topinambour, émulsion
au lard fumé.

--

Dorade marinée, Sansho,
betterave, raifort.

En plat

Poisson du jour,
sauce vierge, rutabaga
et navet.

--

Joue de Bœuf, sauce au
vin rouge,
carottes, céleri.

--

Betterave farcie, risotto
et brunoise végétale

En Dessert

Assiette de fromages.

--

Crème brûlée à la fève
de tonka.

--

Chou à la crème
de marron.

--

Brownie aux noix de
Grenoble, crème
anglaise à la vanille.

Les Formules

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29 €

Entrée + Plat + Dessert 37 €

Entrée 14 €

Plat et accompagnement 23 €

Plat végétarien 18 €

Dessert 9 €

Pour les enfants :

Un plat et un dessert en portion adaptée 18 €

Accompagnement Apéritif : saucisson de Savoie (noisette, beaufort, fumé ou herbes) 6 €

Tous nos plats sont faits « maison » - Prix nets - Service compris