



LE BISTROT DES TERRASSES  
URIAGE-LES-BAINS

En entrée	En plat	En Dessert
Velouté de panais, mousse au piment d'Espelette. --	Poisson du jour, sauce vierge, rutabaga et navet. --	Assiette de fromages. -- Crème brûlée à la fève de tonka. --
Œuf mollet au topinambour, émulsion au lard fumé. --	Joue de porc, sauce au vin rouge, carottes, céleri. --	Chou à la crème de marron. --
Dorade marinée, Sansho, betterave, raifort.	Betterave farcie, risotto et brunoise végétale	Brownie au 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 €
<b>Pour les enfants :</b>	
Un plat et un dessert en portion adaptée	18 €
<b>Accompagnement Apéritif : saucisson de Savoie</b> (noisette, beaufort, fumé ou herbes)	6 €

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