

MENU CHOURCHEVEL

Plat & Dessert 39,99€

VINS DE SAVOIE

ROUGE 12cl 75cl
AOP Vin de Savoie, Domaine de Mejane, 8 39
Pinot Noir, 2024

BLANC
AOP Vin de Savoie, Rat Patron, 8 39
Apremont, 2024

PLATS

LA TARTIFLETTE (SERVIE POUR 2)

Pomme de terre Charmeuse, poitrine fumée « Le
Tuyé du Papy Gaby », oignons au vin blanc,
reblochon fermier. Servie avec une salade
assaisonnée d'une vinaigrette au miel.

Allergènes : lait, sulfites

LA FONDUE (SERVIE POUR 2)

Mélange de Vacherin Fribourgeois et de
Gruyère suisse au lait cru, relevé de muscade,
vin blanc et d'une touche de kirsch.

Allergènes : lait, sulfites, gluten

PLANCHES

CHARCUTERIE 1 PERS 12€, 2 PERS 19€

Une sélection de charcuteries : jambon de pays,
jambon blanc, coppa et cecina de bœuf.

Allergènes :

SAUMON 1 PERS 12€, 2 PERS 19€

Une sélection de saumon fumé d'Écosse.

Allergènes :

Origine viande, poisson :
Côte de bœuf Royaume-Uni
Saumon Écosse

HORS MENU

CÔTE DE BOEUF 65€ PAR PERSONNE (SERVIE POUR 2)

Côte de bœuf d'environ 1,1kg, sélectionnée
spécialement pour les Bistrots Pas Parisiens, par la
maison Seguin, accompagnée de frites maison et
d'une sauce crème de morilles.

Allergènes : lait, gluten, soja

DESSERTS

L'ENTREMETS CHOCOLAT • 12

Biscuit amande, caramel fruits secs, crémeux
tonka, mousse chocolat noir, glaçage
gourmand, crème fouettée maison.

Allergènes : gluten, lait, œuf, fruits à coque, soja

LA POIRE HIBISCUS • 12

Poire fondante pochée au sirop d'hibiscus, sorbet
poire, crumble aux amandes.

Allergènes : lait, sulfites

LE MONT-BLANC • 12

Meringue française, confit de cassis, marrons, et
crème fouettée maison.

Allergènes : lait, œuf

LE CHOU • 12

Grosse chouquette, glace poire, sauce chocolat.

Allergènes : lait, œuf, gluten, soja

Prix net en euros, service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.