

Le Bistrot
de Megève

Depuis 1985

A PARTAGER (TO SHARE) PLANCHE DE CHARCUTERIES20€ Cold cuts assortment PLANCHE MONTAGNE28€ Cheeses and cold cuts assortment PLANCHE DE FROMAGES19€ Cheeses assortment BEIGNETS DE REBLOCHON ET ABONDANCE24€ Reblochon and abundance cheese fritters LE SAUMON FUMÉ KAVIARI34€ Kaviari house Smoked salmon from Scotland, butter, toasts PLANCHE DE CECINA DE BOEUF26€ Beef cecina SARDINES À L'HUILE16€ Small sardinillas in oil, toasts TERRINE OSPITAL16€ Terrine Ospital, 130g	Le Bistrot de Megève Depuis 1985 TODAY'S SPECIALS 28€ Uniquement au déjeuner LUNDI/ MONDAY Pot-au feu/ beef stew MARDI/TUESDAY Blanquette de veau, riz / veal stew, rice MERCREDI/WEDNESDAY Hachis Parmentier/ shepherd's pie JEUDI/ THURSDAY Saucisse Baroque fromage/lard, purée Sausage cheese/bacon, mashed potatoes VENDREDI/FRIDAY Le poisson du jour Fish of the day SAMEDI/SATURDAY Curry d'agneau, riz madras Lamb curry, madras style rice DIMANCHE/SUNDAY Poulet de la ferme de Marlat rôti, frites Roasted chicken "Marlat farm", fries	ENTRÉES (STARTERS) ROQUETTE, PARMESAN18€ Rucola salad, parmesan cheese ENDIVES, SUCRINE, NOIX, BLEU DE BONNEVAL24€ Chicory and sucrine lettuce, walnuts, blue cheese from Bonneval AVOCADO TOAST, FETA, OEUF MOLLET, SALADE, CONDIMENT TOMATE26€ Toasts, avocado, feta, salad, soft boiled egg SOUPE À L'OIGNON, TOAST GRATINÉ18€ Onion soup, toast and cheese ESCARGOTS TOUR EIFFEL29€ 9 snails with garlic and parsley butter from Malartre served on a toasted french baguette LE FOIE GRAS DE JULES, TOASTS DE PAIN DE SEIGLE35€ Duck foie gras "le canard de Jules", rye bread toasts ASSIETTE KAVIARI "NORDIQUE" TARAMA, SAUMON, THON FUMÉ39€ Kaviari assortment to share (tarama, smoked tuna, salmon)
PLATS (MAIN COURSES) FILET DE BAR GRILLÉ, SUCRINE, CONDIMENT TOMATE GINGEMBRE44€ Sea bass, tomatoe and ginger dressing, mashed potatoes POULPE AL DIAVOLO (GRILLÉ SAUCE TOMATE PIMENTÉE), PURÉE38€ Grilled octopus tentacle, tomatoe lightly spiced dressing, vegetables, mashed potatoes tentacule supplémentaire +6€ extra tentacle +6€ BOUDIN GALABAR, PORC NOIR DE BIGORRE, PURÉE AU BEAUFORT32€ Black pudding from Galabar butcher, fried onions, mashed potaoes with beaufort cheese SUPREME DE VOLAILLE AUX MORILLES46€ Poultry supreme with morels JAMBON BLANC, PURÉE20€ White ham, mashed potatoes AIGUILLETES DE POULET PANÉ, FRITES20€ Fried chicken, fries	SIDES POMME DE TERRE GRENAILLE12€ small potatoes PURÉE DE POMMES DE TERRE12€ mashed potatoes FRITES french fries12€ LÉGUMES DU JOUR12€ vegetables SALADE salad8€ SAUCE AUX MORILLES12€ morels sauce SAUCE AU POIVRE8€ pepper sauce	

SUR LE GRILL



SUPPLÉMENT TRUFFE 25€
tuber melanosporum

RUMSTEAK ANGUS, FRITES 38€
Bottom sirloin "angus", french fries

COEUR DE FILET DE BOEUF, FRITES 50€
Beef filet, french fries

LA BELLE CÔTE DE BOEUF SÉLECTION 65€/PERS.
BOUCHERIES NIVERNAISES (POUR 2 PERS.)
Prime rib for two, french fries

BURGER DE POULET CROUSTILLANT, ❤️ 38€
SAUCE CURRY, RACLETTE, FRITES
Fried chicken burger, raclette cheese, curry
sauce, fries

BURGER WAGYU, RACLETTE, FRITES 48€
Wagyu steak, raclette cheese, fries

COQUILLETES BIO AUX 48€
TRUFFES TUBER MELANOSPORUM, CRÈME
DE SCARMOZA
Organic coquillettes pasta, truffles tuber
melanosporum, scarmoza cream

PINSA AUX TRUFFES TUBER ❤️ 44€
MELANOSPORUM
Pinsa like a pizza, fresh black truffles

FONDUE AUX TRUFFES TUBER 59€/PERS.
MELANOSPORUM
Fondue with black truffle tuber
melanosporum

CÔTÉ MONTAGNE/ CHEESE SPECIALITIES

TARTIFLETTE AU REBLOCHON FERMIER 38€
Potatoes, bacon from Baud butcher, onions, farmhouse reblochon cheese

POUR AU MOINS 2 PERSONNES : FOR AT LEAST 2 PERSONS

FONDUE "TOUR DU MONT-BLANC" ❤️ 38€/PERS.
(alcohol free on request)

FONDUE AUX CÈPES 46€/PERS.
Fondue "tour du Mont-Blanc" with ceps

❤️ SUPPLÉMENT REBLOCHON FONDUE "MEGEVE STYLE" / ADDED REBLOCHON CHEESE 12€
SUPPLÉMENT MORTEAU ET POMMES DE TERRE/EXTRA SMALL POTATOES AND MORTEAU SAUSAGE 12€
SUPPLÉMENT FONDUE AU CHAMPAGNE 25€

RACLETTE DE SAVOIE AU LAIT CRU, POMMES DE TERRE, ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES 48€/PERS.
Unpasteurized milk raclette, potatoes, cold cuts

DESSERTS

FROMAGE BLANC, CONFITURE DE PAYS 10€
Cheese strainer, marmelade

BABA AU RHUM 18€
Soaked savarin, whipped cream with
mascarpone

LA GRANDE MOUSSE AU CHOCOLAT 26€
"VALRHONA" À PARTAGER, MADELEINES
Chocolate mousse grand cru "Nyangbo"
to share, madeleines

DAME BLANCHE (GLACE VANILLE, CHOCOLAT 15€
CHAUD, CHANTILLY)
Vanilla ice cream, chocolate sauce
"Valrhona", whipped cream with mascarpone

GLACES ET SORBET "SINI ET JIJI" 12€
Ice creams and sorbets

RIT AU LAIT DES ENFANTS (POUR 2) 18€
Rice pudding, enough for two

2 PARFUMS/2 FLAVORS

Glaces : vanille, chocolat, café, pistache/ vanilla,
chocolate, coffee, pistachio
Sorbets : citron, fraise, framboise, poire, mangue/
lemon, strawberry, raspberry, pear, mango

SORBET ARROSÉ POIRE OU FRAMBOISE 24€
"NUSBAUMER"
Sorbet pear or raspberry drizzled with brandy
Nusbaumer selection