

Le Bistrot de Megève

Depuis 1985

PLAT DU JOUR

UNIQUEMENT AU DÉJEUNER
ONLY AT LUNCH

26€



À PARTAGER *Sharing plates*

PLANCHE DE CHARCUTERIES

COLD CUTS ASSORTMENT
18€

PLANCHE MONTAGNE

CHEESES AND COLD CUTS
ASSORTMENT
26€

PLANCHE DE FROMAGES DU PAYS

CHEESES ASSORTMENT
18€

SARDINES À L'HUILE MAISON KAVIARI

SMALL SARDINILLAS IN OIL
FROM KAVIARI
15€

LE SAUMON FUMÉ MAISON KAVIARI, TOASTS

SMOKED SALMON
FROM KAVIARI, ON TOAST
32€

BEIGNETS REBLOCHON & ABONDANCE

REBLOCHON, ABONDANCE
CHEESE FRITTERS
22€

PINSA À LA TRUFFE D'ÉTÉ

PINSA WITH SUMMER TRUFFLE
28€

LÉGUMES GRILLÉS CHÈVRE FRAIS

GRILLED VEGETABLES WITH
FRESH GOAT'S CHEESE
18€

TERRINE OSPITAL DE SON AMAXTI, 130G

"DE SON AMAXTI" OSPITAL
TERRINE, 130G
16€

HOUMOUS DE POIS CHICHE & LENTILLES CORAIL, PAIN DE CAMPAGNE

HUMMUS MADE WITH CHICKPEAS
& CORAL LENTILS, COUNTRY
BREAD
16€

TARAMA D'OURSIN MAISON KAVIARI

SEA URCHIN TARAMA FROM
KAVIARI
24€

ENTRÉES *Starters*

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 18€
AU COMTÉ
ONION SOUP GRATINATED

6 ESCARGOTS 'TOUR EIFFEL' 28€
MAISON MALARTRE
6 SNAILS WITH GARLIC AND PARSLEY
BUTTER FROM MALARTRE, ON A
TOASTED FRENCH BAGUETTE

FOIE GRAS "LE CANARD DE 32€
JULES", TOASTS
DUCK FOIE GRAS "LE CANARD DE
JULES", RYE BREAD TOASTS

SALADE DE ROQUETTE ET 18€
PARMESAN
ROCKET AND PARMESAN SALAD

AVOCAT FARCI AU CRABE ET 26€
PANÉ AU SÉSAME NOIR
AVOCADO STUFFED WITH CRAB AND
COATED IN BLACK SESAME SEEDS

TOMATES ANCIENNES, BURRATA 25€
& PESTO
HEIRLOOM TOMATOES, BURRATA &
PESTO

CARPACCIO DE LÉGUMES, 24€
STRACCIATELLA FUMÉE
VEGETABLE CARPACCIO WITH SMOKED
STRACCIATELLA

LA MER *From the sea*



SAUMON D'ÉCOSSE AU 32€
MISO, SÉSAME & RIZ
PARFUMÉ
SCOTTISH SALMON WITH MISO,
SESAME AND FRAGRANT RICE

FILET DE BAR À LA 42€
PLANCHA, LÉGUMES VERTS
& VIERGE CITRON-AMANDES

SEA BASS FILLET GRILLED ON A
PLANCHA, GREEN VEGETABLES &
LEMON AND ALMOND VIRGIN OIL

POULPE AL DIAVOLO AUX 38€
OLIVES TAGGIASCHE

OCTOPUS 'AL DIAVOLO' WITH
TAGGIASCA OLIVES
TENTACLE SUPPLÉMENTAIRE +8€
EXTRA TENTACLE +8€

MENU ENFANT *Kids Menu (-12 yo)*

JAMBON BLANC, PURÉE 18€
WHITE HAM, MASHED POTATOES

AIGUILLETES DE POULET 18€
PANÉES AUX CÉRÉALES, FRITES
CHICKEN STRIPLETS BREADED WITH CEREALS, CHIPS

LA TERRE *From the land*

BOUDIN GALABAR, PORC
NOIR DE BIGORRE, PURÉE
AU BEAUFORT 30€
GALABAR BLOOD SAUSAGE, BIGORRE
BLACK PIG, BEAUFORT CHEESE MASH

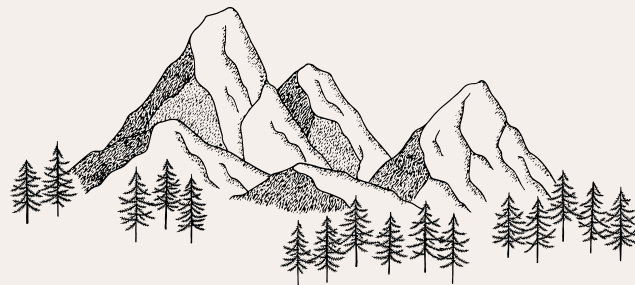
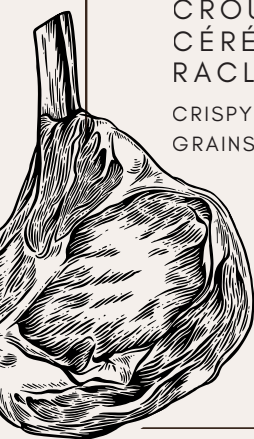
SUPRÊME DE POULET À LA
CRÈME DOUBLE AUX
MORILLES & PURÉE DE
POMMES DE TERRE 44€
CHICKEN SUPREME WITH DOUBLE CREAM
AND MOREL MUSHROOMS, SERVED WITH
MASHED POTATOES

COQUILLETES BIO À LA
TRUFFE D'ÉTÉ &
SCAMORZA FUMÉE 36€
ORGANIC COQUILLETES WITH SUMMER
TRUFFLE & SMOKED SCAMORZA

PIÈCE DU BOUCHER
«ANGUS», SAUCE AU
POIVRE & FRITES 44€
'ANGUS' BUTCHER'S CUT, PEPPER
SAUCE & CHIPS

HAMBURGER DE POULET 34€
CROUSTILLANT AUX
CÉRÉALES, CURRY,
RACLETTE, FRITES
CRISPY CHICKEN BURGER WITH
GRAINS, CURRY, RACLETTE AND CHIPS

LA CÔTE DE BŒUF 130€
'SÉLECTION DES
BOUCHERIES NIVERNAISES'
2 / 3 PERSONNES
'SÉLECTION DES BOUCHERIES
NIVERNAISES' RIB OF BEEF
SERVES 2-3 PEOPLE



CÔTÉ MONTAGNE *Cheese specialities*

TARTIFLETTE AU REBLOCHON 38€
FERMIER & LARD FUMÉ
TARTIFLETTE WITH FARM-STYLE REBLOCHON
AND SMOKED BACON

POUR 2 PERSONNES MINIMUM :
AT LEAST FOR TWO PEOPLE

FONDUE "TOUR DU MONT-BLANC" 36€/PERS.
(FREE OF ALCOOL ON REQUEST)

FONDUE AUX CÈPES 44€/PERS.
FONDUE WITH PORCINI MUSHROOMS

SUPPL. SAUCISSE MORTEAU & POMMES DE TERRE 15€/DUO
EXTRA SMALL POTATOES & MORTEAU SAUSAGE

SUPPL. FONDUE AU CHAMPAGNE 25€/DUO
CHAMPAGNE FONDUE EXTRA

RACLETTE DE SAVOIE AU LAIT 46€/PERS.
CRU, POMMES DE TERRE,
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES
UNPASTEURIZED MILK RACLETTE, POTATOES,
COLD CUTS

SIDES

PURÉE 10€
MASHED POTATOES

FRITES 10€
FRENCH FRIES

LÉGUMES DU JOUR 10€
VEGETABLES

SALADE 10€
SALAD

SAUCE MORILLES 14€
MORELS SAUCE

SAUCE AU POIVRE 10€
PEPPER SAUCE

DESSERTS

FAISSELLE ET
COULIS DE FRUITS ROUGES
COTTAGE CHEESE WITH RED BERRY COULIS
10€

LES CHOUQUETTES, GLACE
VANILLE, CHOCOLAT CHAUD
CREAM PUFFS, VANILLA ICE CREAM,
HOT CHOCOLATE
15€

BABA AU RHUM
SOAKED SAVARIN, WHIPPED CREAM
WITH MASCARPONE
18€

ÎLE FLOTTANTE GÉANTE
VANILLE- CHOCOLAT &
NOISETTES DU PIEMONT
(POUR 2)
24€

VANILLA, CHOCOLATE & PIEDMONT
HAZELNUT FLOATING ISLAND (FOR 2)

DAME BLANCHE
(GLACE VANILLE, CHOCOLAT
CHAUD, CHANTILLY)
VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE
SAUCE "VALRHONA", WHIPPED CREAM
WITH MASCARPONE
15€

BISCUIT PISTACHE, FRUITS
ROUGES, CRÈME MASCARPONE
PISTACHIO BISCUIT, RED BERRIES,
MASCARPONE CREAM
18€

GLACES & SORBETS "SINI ET
JIJI" 2 PARFUMS
ICE CREAMS AND SORBETS - 2 FLAVORS
12€

SORBET ARROSÉ À LA
CHARTREUSE:
SORBET CACAO AMER OU AGRUMES
CHARTREUSE-INFUSED SORBET:
BITTER COCOA OR CITRUS SORBET
24€