

Le Bistrot de Megève

Depuis 1985

PLAT DU JOUR

UNIQUEMENT AU DÉJEUNER
ONLY AT LUNCH

25€



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

17€

SARDINES À L'HUILE MAISON KAVIARI

SMALL SARDINILLAS IN OIL
FROM KAVIARI

14€

BEIGNETS REBLOCHON & ABONDANCE

REBLOCHON, ABONDANCE
CHEESE FRITTERS

22€

TERRINE OSPITAL DE SON AMAXTI, 130G

"DE SON AMAXTI" OSPITAL
TERRINE, 130G

16€

LE SAUMON FUMÉ MAISON KAVIARI, TOASTS

SMOKED SALMON
FROM KAVIARI, ON TOAST

32€

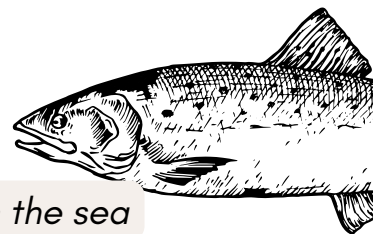
ENTRÉES *Starters*

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 15€
PARMESAN
ROCKET AND PARMESAN SALAD



LA MER *From the sea*

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

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

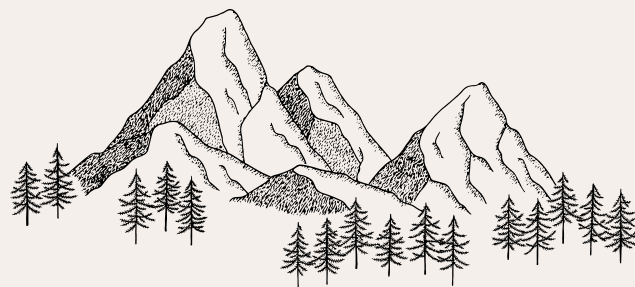
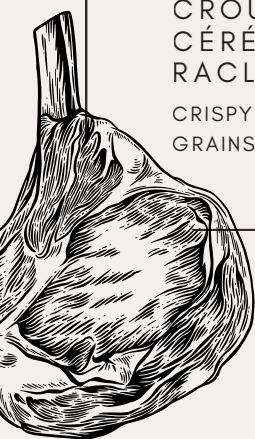
LA TERRE *From the land*

BOUDIN GALABAR, PORC
NOIR DE BIGORRE, PURÉE
AU BEAUFORT 28€
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

PIÈCE DU BOUCHER
«ANGUS », SAUCE AU
POIVRE & FRITES 38€
'ANGUS' BUTCHER'S CUT, PEPPER
SAUCE & CHIPS

HAMBURGER DE POULET
CROUSTILLANT AUX
CÉRÉALES, CURRY,
RACLETTE, FRITES 28€
CRISPY CHICKEN BURGER WITH
GRAINS, CURRY, RACLETTE AND CHIPS



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

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

SUPL. 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 8€
SALAD

SAUCE MORILLES 12€
MORELS SAUCE

SAUCE AU POIVRE 5€
PEPPER SAUCE

DESSERTS

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

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

ÎLE FLOTTANTE GÉANTE
VANILLE- CHOCOLAT &
NOISETTES DU PIEMONT
(POUR 2) 24€
VANILLA, CHOCOLATE & PIEDMONT
HAZELNUT FLOATING ISLAND (FOR 2)

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

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

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