

L'Équipe du Bistrot Vincent vous propose de découvrir  
sa nouvelle carte printanière, élaborée à partir de  
produits locaux et de saison.

---

# À la carte

---

## ENTRÉES

---

**ASPERGES BLANCHES ET VERTES** **22 €**  
**EN CRU ET EN CUIT**

Hollandaise en siphon, noisettes du Piémont

**SOUPE DE POISSONS DE NOS LACS** **19 €**

Rouille à l'ail des ours, beaufort d'alpage,  
croutons de notre boulanger

**OEUF 64 DEGRÈS** **17 €**

Oseille, abondance

---

---

# À la carte

---

## PLATS

---

**FILET DE PERCHE MEUNIÈRE  
FAÇON GRENOBLOISE**

**30 €**

Tombée d'épinard frais

**OMBLE CHEVALIER**

**32 €**

Confit à l'huile d'olive, sauce thym citron,  
légumes de saison

**CÔTE DE BOEUF MATURÉE**

**55 €**

/personne

Pommes de terre grenaille rôties sur peau,  
sauce béarnaise, jus de boeuf corsé,  
saladine de saison

*Pour 2 personnes*

**GRENADIN DE VEAU**

**32 €**

Mousseline de pomme de terre, morilles

**NOS AMIS VÉGÉTARIENS**

**24 €**

Asperges, oseille, épinard

---

---

# À la carte

---

## FROMAGES

---

**PLANCHE DE FROMAGES**

**15 €**

Fromages Marc Dubouloz

**FAISSELLE DE FERME**

**6 €**

Accompagnée d'un coulis ou de crème fraîche

---

---

# À la carte

---

## DESSERTS\*

---

\*Nos douceurs sont à commander en début de repas

### CRÊPES SUZETTE

14 €

Flambées au Grand Marnier

### PAVLOVA DE MON ENFANCE

13 €

Fraise, basilic

### PROFITEROLE GÉANTE

13 €

Chocolat chaud maison

### ASSORTIMENT DE SORBETS ET GLACES DU MOMENT

10 €

---

# Menu Gourmand

**55 €**

**OEUF 64 DEGRÈS**  
OSEILLE, ABONDANCE

**OU**

**SOUPE DE POISSONS DE NOS LACS**  
ROUILLE À L'AIL DES OURS, BEAUFORT  
D'ALPAGE, CROUTONS DE NOTRE BOULANGER

---

**GRENADIN DE VEAU**  
MOUSSELINE DE POMME DE TERRE, MORILLES

**OU**

**SAINT-PIERRE**  
LÉGUMES DE SAISON

---

**ASSIETTE DE FROMAGE**

**OU**

**FAISSELLE DE FERME**

---

**PAVLOVA DE MON ENFANCE**  
FRAISE, BASILIC

**OU**

**PROFITEROLE GÉANTE**  
CHOCOLAT CHAUD MAISON

---

# Menu Enfant

*Jusqu'à 12 ans*

## **MOITIÉ QUANTITÉ, MOITIÉ PRIX**

Afin de faire découvrir une belle cuisine traditionnelle aux plus jeunes, nous vous proposons de choisir une entrée, plat ou un dessert à la carte que nous ferons en demi-portion.

---