

NOS ENTRÉES

LA SALADE DE SAISON	11,90
Salade, œuf parfait, bacon, noix, comté	
LA CHARCUTERIE DU MOMENT	11,90
De la salaison Droz-Vincent à Gilley	
LE JAMBON PERSILLÉ	11,90
Jambon persillé en gelée	
LA TERRINE DE LAPIN À LA MOUTARDE	11,90
Lapin aux deux moutardes et noisettes	
LA DOUZAINÉ D'ESCARGOTS EN CROUILLE	13,90
Au beurre persillé (10 minutes de cuisson)	
LE PÂTÉ EN CROUTE DE POISSON	13,90
Saumon et mousse de légumes. Crème citron, aneth	
LA CRÈME D'ASPERGES	13,90
Crème d'asperges au parmesan, œuf parfait, bacon	

NOS PLATS

LE DAHL DE LENTILLES VÉGÉTARIEN, FLAN DE LÉGUMES	18,90
Lentilles corail, riz, lait de coco, curry et égrené végétarien	
LE BOEUF CAROTTES	18,90
Paleron de bœuf, carottes, pommes de terre, sauce tomate	
L'ÉCHINE DE PORC SAUCE MOUTARDE	18,90
Échine de porc confite, sauce moutarde à l'ancienne, purée de pommes de terre	
LE HACHIS PARMENTIER DE CANARD	18,90
Purée de pommes de terre, éffiloché de canard	
LES COQUILLETTES CREMEUSES AU JAMBON À LA TRUFFE	18,90
Coquillettes, jambon à la truffe d'été, crème, parmesan	
LA QUENELLE DE BROCHET	21,90
Sauce Nantua, Flan de légumes	
LA CUISSE DE POULET, MORILLES ET VIN JAUNE	21,90
Riz aux amandes	
L'OSSO BUCCO	21,90
Jarret de Veau à la sauce tomate, tagliatelles	
LE PLAT ENFANT (MOINS DE 10 ANS)	6,90
Coquillettes crémeuses au jambon	
MODIFICATION DE L'ACCOMPAGNEMENT DU PLAT	+2€
ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE	+5€

Toutes nos entrées, nos plats et nos desserts sont faits maison. Au Bistrot le Lokal, nous travaillons avec des producteurs locaux et régionaux, en privilégiant les circuits courts.

NOS DESSERTS

L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES	7,90
LA MOUSSE AU CHOCOLAT	7,90
LA CRÈME BRULÉE AU PONTARLIER ANIS	7,90
LA CRÈME BRULÉE À LA VANILLE	7,90
LE TIRAMISU FRAISE ET CHOCOLAT BLANC	7,90
LA BRIOCHE PERDUE AU CAMEL BEURRE SALÉ	7,90
Avec une boule de glace meringue double crème	
LES PÂTISSERIES DES CO'PAINS	7,90
À découvrir dans la vitrine à desserts	
L'IRISH COFFEE	9,90
LE CAFÉ GOURMAND	9,90
Sélection de trois petits desserts	

LES GLACES DES ALPES

Demandez notre carte de coupes glacées

NOS FORMULES

Nos formules vous sont proposées du lundi au vendredi (hors jours fériés) le midi uniquement. Merci de choisir la formule dans sa globalité lors de la prise de commande.

ENTREE + PLAT	
Entrée au choix * + Choucroute ou Hachis végété ou Bol d'Hubert	27,90
Entrée au choix * + Boeuf Bourguignon ou Pot au Feu ou Blanquette ou Fricassé de volaille ou Waterzooï	30,90
PLAT + DESSERT	
Choucroute ou Hachis végété ou Bol d'Hubert + Dessert au choix**	23,90
Boeuf Bourguignon ou Pot au Feu ou Blanquette ou Fricassé de volaille ou Waterzooï + Dessert au choix**	26,90
ENTREE + PLAT + DESSERT	
Entrée au choix * + Choucroute ou Hachis végété ou Bol d'Hubert + Dessert au choix**	34,90
Entrée au choix * + Boeuf Bourguignon ou Pot au Feu ou Blanquette ou Fricassé de volaille ou Waterzooï + Dessert au choix**	37,90
*Supplément de 2€ pour les entrées à 13,90	
**Supplément de 2€ pour le Café Gourmand	