

## NOS ENTRÉES

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

## NOS PLATS

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

<b>L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES</b>	7,90
<b>LA MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	7,90
<b>LA CRÈME BRULÉE AU PONTARLIER ANIS</b>	7,90
<b>LA CRÈME BRULÉE À LA VANILLE</b>	7,90
<b>LE TIRAMISU FRAISE ET CHOCOLAT BLANC</b>	7,90
<b>LA BRIOCHE PERDUE AU CAMEL BEURRE SALÉ</b>	7,90
Avec une boule de glace meringue double crème	
<b>LES PÂTISSERIES DES CO'PAINS</b>	7,90
À découvrir dans la vitrine à desserts	
<b>L'IRISH COFFEE</b>	9,90
<b>LE CAFÉ GOURMAND</b>	9,90
Selection 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 * + Dahl ou L'échine ou Le Bœuf Carottes ou Le Hachis ou Les Coquillettes	27,90
Entrée au choix * + L'Osso Bucco ou La Quenelle ou La Cuisse de Poulet	30,90
PLAT + DESSERT	
Dahl ou L'échine ou Le Bœuf Carottes ou Le Hachis ou Les Coquillettes + Dessert au choix**	23,90
L'Osso Bucco ou La Quenelle ou La Cuisse de Poulet + Dessert au choix**	26,90
ENTREE + PLAT + DESSERT	
Entrée au choix * + Dahl ou L'échine ou Le Bœuf Carottes ou Le Hachis ou Les Coquillettes + Dessert au choix**	34,90
Entrée au choix * + L'Osso Bucco ou La Quenelle ou La Cuisse de Poulet + Dessert au choix**	37,90
*Supplément de 2€ pour les entrées à 13,90	
**Supplément de 2€ pour le Café Gourmand ou L'Irish	