

ENTRÉES	
Le Pressé de Canard Canard confit aux herbes fraîches, pain grillé et ces condiments. Duck confit with fresh herbs, toast and these condiments. .	16€
Le Crottin de Chavignol Pané à l'anglaise, salade croquante au miel de Sologne. Crottin de Chavignol. English breaded, crunchy salad with Sologne Honey	14€
Le Butternut, Velouté de butternut / coco, graines torréfiées, Chantilly coco. <i>The Butternut. Butternut and coconut soup, roasted seeds with coconut whipped cream.</i>	12€
PLATS	
Le Burger de Chevreuil Chevreuil au Cheverny et Tomme de Touraine, frites. Venison with Cheverny and Tomme de Touraine, fries..	27€
Le Sandre Cuisson à basse température, légumes de saison, fine purée de topinambour Cooking at low temperature, seasonal vegetables, fine puree Jerusalem artichoke	27€
La Canette Cuisson douce, déclinaison de betterave, figue rôtie au miel, sauce bigarade. Gentle cooking, variation of beetroot, roasted fig with honey, bigarade sauce.	26€
DESSERTS	
La Pomme Tarte Tatin façon Pomme d'Amour. <i>The Apple. Tatin pie in toffee apple way</i>	14€
Le Cappuccino Croquant aux deux chocolats, café arabica. The Cappuccino, Crunch with two chocolates, arabica coffee.	14€
Le Citron Façon tarte, ganache chocolat blanc et crème légère au citron Citrus pie and white chocolate ganache	14€

LE BISTROT

des Hauts de Bruyères

MENU

AU CHOIX SUR LA CARTE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + DISHES + DESSERT
43€
(supplément de 12,50€ pour carte repas,
pension et demi-pension)

1 Plat
filet de poulet et frites maison ou steak haché et frites
maison ou coquillettes fromage
Chicken with homemade fries or beef with homemade fries or cheese pasta
+1 Dessert
Cake au chocolat ou crumble de pommes
Ou Coupe 2 boules de glace
Chocolate cake or Apple crumble or cup of ice cream
+1 boisson
Jus de pomme ou orange ou sirop à l'eau
ou diablo
Apple/Orange Juice or Syrup or Diabolo

Nos parfums
Sorbets: fraise, citron, framboise, mangue
Crèmes glacées: vanille, chocolat, pistache,
Café, noisette
*Flavors : Vannila,
Chocolate, Strawberry,
Raspberry, Mango, Pistachio*

MENU ENFANT

4 À 10 ANS

PLAT + DESSERT + 1 BOISSON
(SIROP À L'EAU, DIABOLO OU EAU BOUTEILLE 50CL)
DISHES + DESSERT + 1 SOFT
13€