

De toi à moi

La vie côté Bridget



Nos Saveurs du moment

Nos choix

Nous privilégions le circuit court & les saisons.
Nous proposons des variations autour de la viande et du poisson
sans oublier des propositions végétariennes.

Pour vous

Si vous avez des allergies, des intolérances (gluten, lactose...)
n'hésitez pas à nous le(s) signaler afin que le chef puisse adapter sa recette.

Important

La liste des allergènes est à votre disposition au restaurant.

Prix en €

PLAT DU JOUR ~ CHOIX À LA CARTE ~ MENUS



2 étapes

19.-

Entrée & Plat du jour

ou

Plat du jour & Dessert

3 étapes

23.-

Entrée

Plat du jour

Dessert

Menu Enfant (-12 ans) 15.-

1 sirop au choix

~
Steak haché & Frites Maison

~
Mousse au chocolat *ou* Crème brûlée à la vanille



En ce moment...

ESCAPADE AUTOMNALE

40.-

Velouté de Butternut
& Châtaignes

~

Vénéré d'Automne
ou Lard Burger

~

Dessert du Placard

ÉTÉ INDIEN

47.-

Gravlax
Cœur de Rumsteck

ou

Toi Pâté
Moi en Croûte

~

Comme un Wellington

ou

Ombrine
Maïs & Sous-Bois

~

Dessert

VOYAGE D'AUTOMNE

Choix à la carte

62.-

Mise en bouche

~

Entrée

~

Plat

~

Assiette fromagère

~

Pause Shot

Bridget Juice

~

Dessert

Retrouvez les compositions des plats sont sur les pages suivantes.

ENTRÉES



Velouté de Butternut & Châtaignes 15.-

Velouté de butternut rôti et châtaignes, crème légère, croûtons de pain aux herbes.

Gravlax de Cœur de Rumsteck 17.-

Cœur de rumsteck façon gravlax, crémeux de patate douce au gingembre, émulsion froide à l'ail noir, salade de pickel's, spaghettis de courgettes.

Toi Pâté – Moi en Croûte 17.-

Pâté en croûte artisanal, mesclun, pickles de saison, condiment de champignons.

PLATS



Vénéré d'Automne 26.-

Riz Vénéré crémeux, champignons de saison poêlés, chèvre fondant.
Banane plantain croustillante.

L'ard Burger 24.-

Steak de bœuf Beauvallet 180 g, Brézain fumé, bacon croustillant,
oignons rouges, sauce paprika fumé.

Frites Maison - Pomme de terre de France, découpe à la main.

*Le **Brézain** est un fromage fumé de Hte-Savoie, pâte pressée non cuite,
lait pasteurisé de vache.*

Comme un Wellington 27.-

Feuilleté de viande façon Wellington (202 g), condiment aigre-doux
de saison - Salade verte.

Ombrine, Maïs & Sous-Bois 29.-

Pavé d'ombrine doré sur peau, crème de maïs au beurre noisette,
champignons de saison poêlés, sauce vierge, pop-corns au piment d'Espelette
Riz noir au petit pois.

*L'**ombrine** est un poisson à chair fine, blanche et ferme, pêchée en Méditerranée
ou Atlantique.*

Quasi de Veau, Tamarin & Vanille 31.-

Quasi de veau de lait (200 g), jus corsé au tamarin,
mousseline de panais à la vanille de Madagascar.
Légumes poêlés.

FROMAGE – DOUCEUR

Aumônière d'Automne 19.-

Feuille de brick croustillante, Saint-Marcellin, jambon cru de pays,
poire Conférence confite. Mesclun, vinaigrette noisette.

DESSERTS



Mousse au chocolat	7.-
Cœur coulant chocolat	8.-
Crème brûlée	8.-
Les desserts d'à côté Intemporels ou de saison, les desserts P&G, servis à l'assiette se redécouvrent...	8.-

GLACES & SORBETS

*Nos glaces & sorbets sont préparés par P&G.
Fabrication artisanale, sans additifs, ni conservateurs.*

L'appellation : “ **PLEIN FRUIT** ” implique : **une teneur minimale, 45% pour les fruits usuels, 20% pour les fruits acides et à saveur forte (dgccrf-juin 2020).**

Glace aux œufs

Vanille de Tahiti

Crèmes glacées

Chocolat Cœur de Guanaja

Praliné Noisette

Pistache

Sorbets Plein Fruit

Citron jaune

Mangue-Passion

Noix de coco

Framboise

Fraise



1 boule
3,9.-



2 boules
6,5.-



3 boules
8.-



**Suplément
Chantilly**
1,5.-

De *toi* à *moi*

Saveurs du soir à volonté...

MERCREDI SOIR

Gambas Risotto
Légumes de saison 29.-



Dès novembre, chaque jeudi soir,
le goût du pays s'invite à nos tables.



De Toi à moi & PAN & GATÔ
vous accueilleront dès potron-minet !

Dimanche 18 octobre
à L'ANCILVIENNERIE

La grande fête du quartier d'Albigny.
Traditions, artisanat, savoir-faire, saveurs...
de notre région sont à l'honneur.