



HAPPY HOUR

17:00 - 18:30

BIÈRES 5DL 5.-

SPRITZ & VIRGIN MOJITO 7.-



À PARTAGER

CREVETTES TEMPURA, SAUCE SWEET CHILI 12.-

 FOCACCIA AUX HERBES 8.-

FRITTO MISTO 12.-

PLANCHE CHARCUTERIE ET/OU FROMAGE 32.-
(2-3 personnes)

CROMESQUIS DE PARMESAN 11.-



MENU KIDS

1 SIROP

LES COQUILLETES DE NOTRE ENFANCE
jambon/gruyère
OU NUGGETS SURIKIKI & FRITES OU LÉGUMES
poulet ou cabillaud

BOULE DE GLACE

18.-

**Pour les moins de 10 ans*



Végétarien



Sans Gluten

HOME
BISTROT VIVANT



*Pensez à nous pour vos réservations de
groupes ou d'événements*

CONTACT@HOMEBISTROT.CH



@HOMEMEYRIN

BRUNCH

le dimanche dès 10h

1 BOISSON CHAUDE
thé ou café



1 MAXI JUS FRAIS
orange/citron
environ 3 pièces



1 VIENNOISERIE
croissant
ou pain au chocolat

2 OEUFS SUR LE PLAT OU BROUILLÉS
nature/herbes/
bacon/jambon blanc/saumon



1 AVOCADO TOAST



1 GRANOLA

46.-



HOME
BISTROT VIVANT



SERVICE CONTINU
LUN - SAM 11H-21H
DIM 10H-17H

ENTRÉES & SALADES

OEUF MAYONNAISE (HOME STYLE) 11.-
Mayo à la truffe, ciboulettes et croutons



PATÉ CROÛTE VOLAILLE GRITA 14.-
confit de pommes

ESCARGOTS DE BOURGOGNE 12.- OU 20.-
(par 6 ou 12)

BURATTA CRÉMEUSE 50G 17.-
Tomates assaisonnées et pesto frais



LA SALADE CESAR 24.-
Poulet, bacon, œuf dur

LA SALADE NICOISE 23.-
Tomate, thon, olives, haricots verts

  LA SALADE GAÏA 22.-
Patate douce, brocolis, carotte, pomme, avocat, agrume, noix, grenades

  LA SALADE DE PRINTEMPS 23.-
Quinoa, Veggie balls, oignon, bettrave, roquette, radis, orange, aneth
Supplément bacon ou saumon +4.-

du lundi au vendredi le midi

PLAT DU JOUR 20.-
PLAT DU JOUR + DESSERT AU CHOIX 26.-

NOS INCONTOURNABLES

  AVOCADO TOAST 14.-
Supplément bacon ou saumon +4.-

LOBSTER ROLL & FRIES 28.-

  CURRY DE LÉGUMES AU LAIT DE COCO 24.-

LES COQUILLETES DE NOTRE ENFANCE
TRUFFÉES 29.-
jambon suisse

CÔTÉ BISTROT

*UNE GARNITURE OFFERTE AVEC CHAQUE PLAT

ENTRECÔTE DE BOEUF 260G* 39.-
sur planche façon Tagliata

FILET DE BOEUF AU POIVRE 180G* 43.-



TARTARE DE BOEUF 150G* 30.-
au couteau

CORDON BLEU DE DINDE* 28.-

CÔTE DE COCHON AU MIEL* 29.-

BISTROT BURGER & FRIES 30.-
Boeuf 160g
+ BACON OU CHEESE 2.-
+ BACON & CHEESE 3.-

DORADE À LA PLANCHA 160G* 30.-
crème d'asperge

 TARTARE DE SAUMON 150G* 28.-
Avocat, Mangue

 FETTUCCINI À LA TOMATE 21.-
légèrement épicées



GARNITURES 4.-

FRITES

FRITES DE PATATES DOUCES

COEUR DE LAITUE

RIZ PILAF

PURÉE DE POMMES DE TERRE

POMMES DE TERRE GRENAILLE

BROCCOLINI

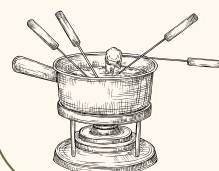
FONDUES

Pour 2 personnes minimum
Accompagnées de pommes de terre grenaille!

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ 27.- P/P

FONDUE AUX BOLETS 29.- P/P

PLANCHE CHARCUTERIE 32.-
(2-3 personnes)



GALETTES SALÉES

AU SARRASIN SANS GLUTEN

LA CLASSIQUE 22.-
Jambon blanc suisse, œuf miroir, Gruyère, beurre de baratte

 LA VEGGIE 20.-
épinards, feta, aneth

LA REGINA 22.-
sauce tomate, mozzarella, jambon suisse, champignons

DESSERTS

LE GRANOLA 9.-

  COUPE DE FRUIT ROUGES 10.-



CRÈME BRULÉE À LA PISTACHE 10.-

PAIN PERDU, BOULE DE GLACE VANILLE 12.-

FONDANT CHOCOLAT ET TOBLERONE 13.-

CAFÉ/ THÉ GOURMAND 12.-

....

CRÊPES SUCRÉES 8.-
Sucre, beurre sucre, confiture fraise ou confiture abricot

CREPES NUTELLA/ CARAMEL BEURRE SALÉ 10.-

Encore meilleur avec une boule de **GLACE**

VANILLE	1 BOULE 4.-
CHOCOLAT	2 BOULES 7.-
CAFÉ	3 BOULES 10.-
CITRON	<i>chantilly 2.-</i>
PISTACHE	
STRACCIATELLA	
FRAISE	
BASILIC	



Végétarien



Sans Gluten