

LA CARTE

12H00-14H30
18H00-21H00

HOME

BISTROT VIVANT

SUIVEZ-NOUS SUR



@HOMEMEYRIN

du lundi au vendredi le midi

PLAT DU JOUR

20.-

PLAT DU JOUR +
DESSERT AU CHOIX

26.-

18.- POUR LES KIDS

1 SIROP

LES "CORNETTES" DE
NOTRE ENFANCE
(JAMBON/GRUYÈRE)

OU

NUGGETS SURIKIKI &
FRITES

poulet ou cabillaud

1 BOULE DE GLACE

**Pour les moins de 10 ans*



HOME *Partenaire Officiel de la Capsicom Cup*

MENU SPORTIF "CAPSICOM CUP" 22.-

SALADE MÉLÉE

PENNE TOMATES & EMINCÉ DE POULET

SALADE DE FRUITS

HAPPY HOUR



5.- BIÈRES 5DL

7.- LES COCKTAILS

17:00 - 18:30



Végétarien



Sans Gluten

Prix en CHF, service et TVA 8,1% inclus. En cas d'allergies, veuillez en informer notre personnel qui vous renseignera volontiers

LA CARTE

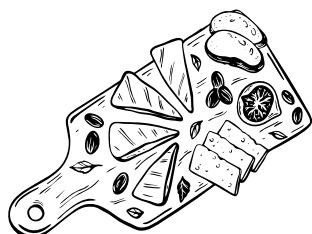
12H00-14H30
18H00-21H00

HOME

BISTROT VIVANT

SUIVEZ-NOUS SUR

 @HOMEMEYRIN



POUR COMMENCER A PARTAGER.... OU PAS



	CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE	11.-
	fried calamari, tartar sauce	
	CREVETTES TEMPURA, SAUCE SWEET CHILI	12.-
	shrimp tempura	
	FOCACCIA AUX HERBES	7.-
	focaccia	
	MAXI PLANCHE DE CHARCUTERIE	25.-
	cold cut selection	
	SÉLECTION DE FROMAGE	12.-
	cheese platter	
	TERRINE DU CHEF	12.-
	Chef's terrine	
	BURATTA 80G, TOMATES ET BASILIC	20.-
	Buratta, tomatoes and basil	
	AVOCADO TOAST	13.-
	avocado toast	
	FISH & FRIES, SAUCE TARTARE	26.-
	fish & fries, tartar sauce	
	LES 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE	20.-
	snails from Burgundy	



Tous nos plats sont aussi à emporter!



Végétarien



Sans Gluten

Prix en CHF, service et TVA 8,1% inclus. En cas d'allergies, veuillez en informer notre personnel qui vous renseignera volontiers

LA CARTE

12H00-14H30
18H00-21H00

HOME

BISTROT VIVANT

SUIVEZ-NOUS SUR

 @HOMEMEYRIN

SALADES

LA CÉSAR (POULET, BACON, ŒUF DUR, TOMATE) 24.-

Ceasar salad

SALADE DE CHÈVRE CHAUD ET MIEL 21.-

goat cheese and honey salad

 BOWL DU BONHEUR (TOMATES, CAROTTES JAUNES ET ROUGES, AVOCATS, GRENADES, OIGNONS ROUGES) 22.-

tomatoes, yellow and red carrots, avocado, pomegranate, red onion

+ bar
+4.-

Burgers servis avec frites ou salade

BURGERS

 DOUBLE BEYOND BURGER 28.-

LE DOUBLE HAMBURGER 29.-

LE DOUBLE CHEESEBURGER 31.-

LE DOUBLE BACON CHEESEBURGER 32.-



PATES

SPAGHETTI CARBONARA 22.-

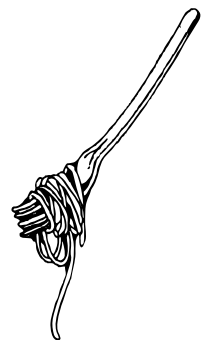
spaghetti carbonara

 PENNE SAUCE TOMATE LÉGÈREMENT ÉPICÉE 20.-

penne with tomato sauce

LASAGNES MAISON 22.-

homemade lasagna



ACCOMPAGNEMENTS

4.-

frites, frites de patates douces, cœur de laitue, riz pilaf, carottes au gingembre, purée de pommes de terre, légumes du jour



Végétarien



Sans Gluten

LA CARTE

12H00-14H30
18H00-21H00

HOME

BISTROT VIVANT

SUIVEZ-NOUS SUR

 @HOMEMEYRIN

PIZZAS

MARGHERITA

tomate, Parmigiano, basilic

REGINA

tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons

QUATRE FROMAGES & MIEL

tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, ricotta, miel, persil

PARMA

tomate, jambon de Parme, mozzarella, Provolone, confiture de figues

AL TARTUFO

crème de truffe, straciatella, champignons, persil

16.-

26.-

24.-

26.-

29.-



PLATS *1 accompagnement au choix inclus dans les plats!*



DORADE À LA PLANCHA, SAUCE VIERGE

grilled sea bream

33.-



TARTARE DE BAR 140G, CORIANDRE ET YUZU

sea bass tartar

25.-



ROSBIF, SAUCE TARTARE

roast beef, tartar sauce

30.-



TARTARE DE BOEUF 160G

beef tartar

31.-



ENTRECÔTE DE BŒUF 220G, BEURRE MAITRE D'HÔTEL OU SAUCE BÉARNAISE

beef rib steak with butter or Bearnaise sauce

36.-



RIBS DE PORC FERMIER (VALENTIN CHAPUIS)

pork ribs

31.-



ACCOMPAGNEMENTS

4.-

frites, frites de patates douces, cœur de laitue, riz pilaf, carottes au gingembre, purée de pommes de terre, légumes du jour



Végétarien



Sans Gluten

LA CARTE

12H00-14H30
18H00-21H00

HOME

BISTROT VIVANT

SUIVEZ-NOUS SUR

 @HOMEMEYRIN

NOS DESSERTS

CAFÉ/THÉ GOURMAND

gourmet coffee/tea

PANACOTTA À LA MANGUE

mango panacotta

PAIN PERDU, BOULE DE GLACE VANILLE

french toast



SALADE DE FRUITS FRAIS

fruit salad

CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE

pistachio crème brûlée

FONDANT AU CHOCOLAT & TOBLERONE

Toblerone & chocolate fondant

11.-

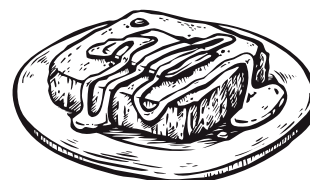
10.-

11.-

9.-

10.-

12.-



GLACES & SORBETS

VANILLE BOURBON

CHOCOLAT

PISTACHE AVEC PISTACHES GRILLÉES

STRACCIATELLA

FRAISE AVEC MORCEAUX

CITRON

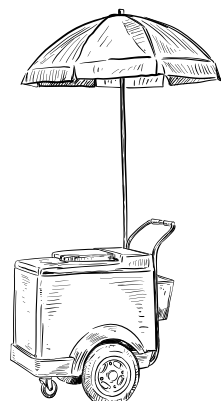
SPÉCULOS

4.- 1 boule

7.- 2 boules

10.- 3 boules

+ chantilly!
+2.-



Pole Sud est un Maître Artisan Glacier depuis 1983.



Végétarien



Sans Gluten

Prix en CHF, service et TVA 8,1% inclus. En cas d'allergies, veuillez en informer notre personnel qui vous renseignera volontiers