

CUISINE NON-STOP
DE 11H00 A 22H00

HOME

BISTROT VIVANT

RESTAURANT OUVERT
7J/7

LA CARTE

A PARTAGER...OU PAS!

CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE	11.-
fried calamari	
CREVETTES TEMPURA, SAUCE SWEET CHILI	12.-
shrimp tempura	
 FOCACCIA AUX HERBES	7.-
focaccia	
 CAVIAR D'AUBERGINES, FOCACCIA	12.-
eggplant caviar, focaccia	
 GUACAMOLE & NACHOS	12.-
nachos and guacamole	
PLANCHE DE CHARCUTERIE	14.-
cold cuts	
PLANCHE DE FROMAGE	14.-
cheese platter	
LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE	12.-/20.-
snails from Burgundy	<i>6 ou 12</i>

Tous nos plats sont aussi à emporter!

 @HOMEMEYRIN



Végétarien



Sans Gluten



SUR LE POUCE

EXPRESS

- Ⓥ AVOCADO TOAST 17.-
avocado toast
- HOT-DOG MAISON 15.-
homemade hot dog
- CLUB SANDWICH 18.-
club sandwich

Express et Burgers servis avec frites ou salade

simple ou double!

BURGERS

- Ⓥ BEYOND BURGER 24.- 28.-
- LE HAMBURGER 25.- 29.-
- LE CHEESEBURGER 27.- 31.-
- LE BACON CHEESEBURGER 28.- 32.-



SALADES

- LA CÉSAR (POULET, BACON, ŒUF DUR, TOMATE) 24.-
Ceasar salad
- Ⓥ LE QUINOA DE PRINTEMPS (QUINOA, LÉGUMES CROQUANTS, FENOUIL AUX AGRUMES) 22.-
quinoa salad with vegetables
with salmon (+4.-)



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*



Végétarien



Sans Gluten

ENTREES

ASPERGES MIMOSA asparagus mimosa		12.-
TERRINE MAISON homemade terrine		12.-
SAUMON EN TARTARE, SAUCE YUZU salmon tartar, yuzu sauce	80g/160g	16.-/26.-
TARTARE DE BŒUF BISTROT beef tartar	80g/160g	17.-/27.-

entrée / plat

PLAT DU JOUR + CAFÉ
du lundi au vendredi le midi

22.-

PLATS

	LINGUINE SAUCE CARBONARA linguine with carbonara sauce	22.-
	LINGUINE SAUCE TOMATE LÉGÈREMENT ÉPICÉE, BASILIC linguine with tomato sauce and basil	20.-
 	RISOTTO ASPERGES ET PARMESAN asparagus and parmesan risotto	23.-
	SAUMON CUIT VAPEUR, CITRON ET HUILE D'OLIVE steamed salmon	28.-
	DORADE À LA PLANCHA, SAUCE VIERGE grilled sea bream	29.-
	FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE fish & chips, tartar sauce	26.-
	ENTRECÔTE DE BŒUF, BEURRE MAITRE D'HÔTEL 220g beef rib steak	31.-
	CÔTE DE COCHON DE JUSSY pork chop from Jussy	28.-
	DEMI-POULET RÔTI SAUCE CÉSAR roast half-chicken in Caesar sauce	26.-

SIDES

**FRITES/FRITES DE PATATES
DOUCES**

fries / sweet potato fries

COEUR DE LAITUE
lettuce

RIZ BASMATI
basmati rice

CAROTTE AU GINGEMBRE
ginger flavored carrots

PURÉE DE POMMES DE TERRE
mashed potatoes

LÉGUMES DU JOUR
vegetables

5.-



Végétarien



Sans Gluten