



CARTE D'AUTOMNE PAR NOTRE
CHEF LUDOVIC GODART

À PARTAGER

 FOCACCIA AUX HERBES 8.-

PIMIENTOS DE PADRON 10.-

CREVETTES TEMPURA, SAUCE SWEET CHILI 12.-

L'ASSIETTE DE SAUCISSON SUISSE
OU DE BOEUF PASTRAMI 18.-
100g

LE JAMBON DE SERRANO 17.-
100g



MENU KIDS*

1 SIROP

LES COQUILLETES
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'évènements*
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

1 PAIN PERDU



39.-



HOME

BISTROT VIVANT

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

ENTRÉES & SALADES

OEUFS EN MEURETTE 14.-

CARPACCIO DE BETTERAVE
À LA FÊTA & AUX PISTACHES 14.-



PATÉ CROÛTE RUSTIQUE 15.-
Volaille GRTA & confit de pommes

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

LA SOUPE DE POTIRON 11.-
au gingembre frais

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



LA SALADE D'AUTOMNE 25.-
chevre chaud, lardons, œuf poché, magret de canard fumé

  LA SALADE VEGGIE 23.-
Veggie balls, brocolis, carotte, agrumes, noix, grenades

Supplément bacon ou dorade +4.-

du lundi au vendredi le midi

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

GALETTES SALÉES
AU SARRASIN SANS GLUTEN

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



  LA VEGGIE 20.-
chèvre, champignons, oignons frits, roquette, miel, noix

CÔTÉ BISTROT

*UNE GARNITURE INCLUSE AVEC LE PLAT



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

*TARTARE DE BOEUF 150G 31.-
au couteau

*LE BOEUF BOURGUIGNON FAÇON LUDO 31.-

*CORDON BLEU DE GAÏA 29.-
poulet et dinde



*THON SNACKÉ AU SÉSAME NOIR 32.-
poivre citronné

 *FILET DE DORADE AUX AGRUMES 30.-

 *MAGRET DE CANARD 33.-
Figues, romarin & miel



 FETTUCINI AU MISO & CHAMPIGNONS 21.-

  CURRY DE LÉGUMES AU LAIT DE COCO 24.-

GARNITURES 4.5-

FRITES, FRITES DE PATATES DOUCES, COEUR DE
LAITUE, RIZ PILAF, POMMES DE TERRE GRENAILLE
BROCCOLI, COQUILLETES

LES INCONTOURNABLES

TARTINE GOURMANDE 14.-
Chèvre, pomme, potiron, miel, noix
Supplément bacon ou dorade +4.-



LOBSTER ROLL & FRIES 28.-

SMASH BURGER & FRIES 30.-
BOEUF 160G
+ BACON OU CHEESE 2.-
+ BACON & CHEESE 3.-



FONDUES

Pour 2 personnes minimum
Accompagnées de pommes de terre grenaille!



FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ 29.- P/P

FONDUE AUX MORILLES 31.- P/P

MAXI PLANCHE DE CHARCUTERIE 34.-



DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE BOURBON 11.-

FONDANT CHOCOLAT ET TOBLERONE 13.-

VELOUTÉ DE POIRE À LA CHATAÎGNE 11.-



TARTE TATIN 12.-
Boule de glace vanille

PAIN PERDU 12.-
Boule de glace au choix

ASSIETTE DE FROMAGE 14.-
Grana Padano, Tomme genevoise, Roquefort, Crottin de chèvre

CAFÉ/ THÉ GOURMAND 12.-

....

CRÊPE SUCRÉE 8.-
Sucre, beurre sucre, confiture fraise ou confiture abricot

CRÊPE NUTELLA/ CARAMEL BEURRE SALÉ 10.-
Encore meilleur avec une boule de GLACE



*Parfums à consulter
sur la carte des glaces*

1 BOULE 4./ 2 BOULES 7.-/ 3 BOULES 10.-
+ chantilly 2.-



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