



CARTE D'ÉTÉ PAR NOTRE
CHEF LUDOVIC GODART

À PARTAGER

 FOCACCIA AUX HERBES 8.-

PIMIENTOS DE PADRON 10.-

CREVETTES TEMPURA, SAUCE SWEET CHILI 12.-

LE SAUCISSON 18.-
la pièce 100g

LE JAMBON DE SERRANO 17.-
100g



MENU KIDS*

1 SIROP

LES COQUILLETTES 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'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/saumon



1 AVOCADO TOAST



1 GRANOLA



46.-

HOME

BISTROT VIVANT



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

ENTRÉES & SALADES

PASTEQUE PIZZA BASILIC 12.-
menthe & feta



GASPACHO ANDALOU 11.-

PATÉ CROÛTE RUSTIQUE 14.-
Volaille GRTA & confit de pommes



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

BURATTA CRÉMEUSE 100G 18.-
Tomates assaisonnées et basilic frais



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

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

  LA SALADE GAÏA 23.-
Patate douce, veggie balls, brocolis, carotte, pomme, avocat, agrume, noix, grenades
Supplément bacon ou saumon +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.-
épinards, feta, champignons, aneth

CÔTÉ BISTROT

*UNE GARNITURE OFFERTE AVEC CHAQUE PLAT

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

FILET DE BOEUF AU POIVRE 180G* 44.-

TARTARE DE BOEUF 150G* 31.-
au couteau



ROSBIF 160G* 29.-
sauce tartare

CORDON BLEU DU CHEF* 28.-
poulet et dinde

THON SNACKÉ AU SÉSAME NOIR* 31.-
poivre citronné

 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, POMMES DE TERRE GRENAILLE BROCCOLI

LES INCONTOURNABLES

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

  CURRY DE LÉGUMES AU LAIT DE COCO 24.-

LES COQUILLETTES DE NOTRE ENFANCE TRUFFÉES 29.-
jambon suisse



LOBSTER ROLL & FRIES 28.-

BISTROT 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 28.- P/P

FONDUE AUX BOLETS 30.- P/P

MAXI PLANCHE DE CHARCUTERIE 34.-



DESSERTS



LE GRANOLA 9.-

VELOUTÉ DE PÈCHE BLANCHE À LA VERVEINE 11.-

CRÈME BRULÉE À LA PISTACHE 11.-

PAIN PERDU, BOULE DE GLACE VANILLE 12.-

FONDANT CHOCOLAT ET TOBLERONE 13.-

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

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 CITRON 3 BOULES 10.-
PISTACHE
STRACCIATELLA
FRAISE
BASILIC *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