

MAISON DU CONCERT **BISTROT**

Bienvenue,
La **Maison** du Concert
abrite un Bistrot et
un Théâtre.
Ainsi, votre venue au
Bistrot du Concert
soutient l'activité du
Théâtre du Concert et
contribue à faire vivre
la culture et la
création indépendante.



"À VOS FOURCHETTES, LE SPECTACLE COMMENCE !"

LES ENTRÉES EN SCÈNE

Salade Verte*

6.50

Salade Mêlée*

8.50

Salade de Chèvre Chaud*

16.50

Tête à Tête de Lièvre et Faisan

Terrines sur fauteuil de Céleri en salade, noix, noisettes, pommes
en lamelle, roquette et airelles

28.00

Crème de Courge Velouté*

12.00

Tartare de Boeuf*

Huile de Truffe, Toasts & Salade

23.00

Tartare de Cerf

Noix, Noisettes, Echalottes, Myrtilles, Huile d'Olive et Balsamic

25.00

Feuilletés aux Nains des Bois

Feuilleté Maison, Sauce aux Champignons des Bois

18.00

POUR LES P'TITS VIRTUOSES

Pensé pour nos jeunes gourmands jusqu'à 12 ans:
afin de combler les petites faims avec simplicité et gourmandise.

Pâtes

Beurre / Sauce Tomate / du Moment

12.00

Steak Haché & Frites Maison

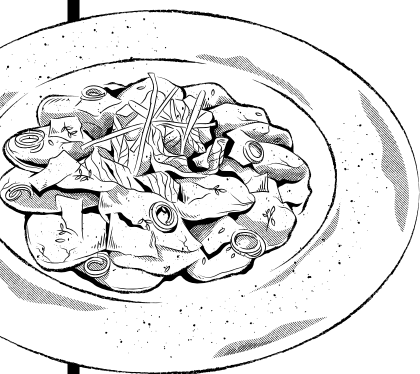
12.00

Jambon Blanc & Frites Maison

12.00

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.
Origine des viandes : Poulet SUISSE | Boeuf SUISSE | Jambon SUISSE | Viandes de Chasse SUISSE / AUTRICHE
Origine des poissons : Saumon NORVÈGE | autres selon arrivage

NOS CLASSIQUES



Salade de Chèvre Chaud

Avec crudités de saison

26.50

Les Pastas Fraîches :

Agnolotti Farcies aux Bolets

Crème, Ciboulette & Romarin

28.00

Tortelli de Courge à la Sauce de Canard

Tomates, Canard Effiloché, Basilic, Huile d'olive & Parmesan

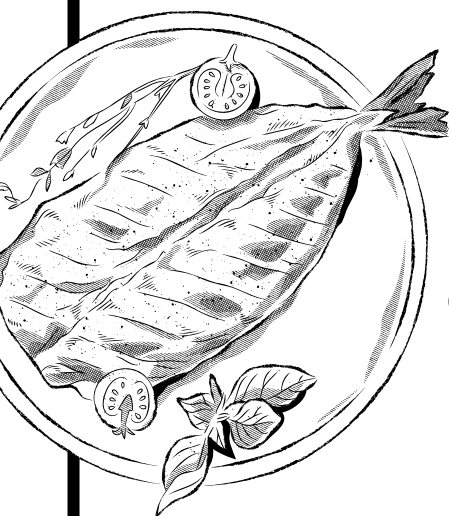
25.00

Le Poisson :

Pavé de Saumon cuit unilatéralement

Sur l'Essence de Pamplemousse Rosé, Riz Créole & Salade

36.00



Cheeseburger Bacon du Bistrot

Frites Maison & Salade

28.00

Cheeseburger Végétarien du Bistrot

Frites Maison & Salade

26.00

Entrecôte Master Beef 250g

Os à Moelle, Salade, Beurre & Frites Maison

45.00

Tartare de Boeuf à l'huile de Truffe

Frites Maison, Toasts et Salade

36.00



En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

Origine des viandes : Poulet SUISSE | Boeuf SUISSE | Viandes de Chasse SUISSE / AUTRICHE selon arrivage

Origine des poissons : Saumon NORVÈGE | autres selon arrivage

LA SYMPHONIE D'AUTOMNE

Le Concert de Salade du Bistrot

Garniture Chasse, Sauté de Chevreuil et Cerf

36.00

Le Chasseur Bredouille

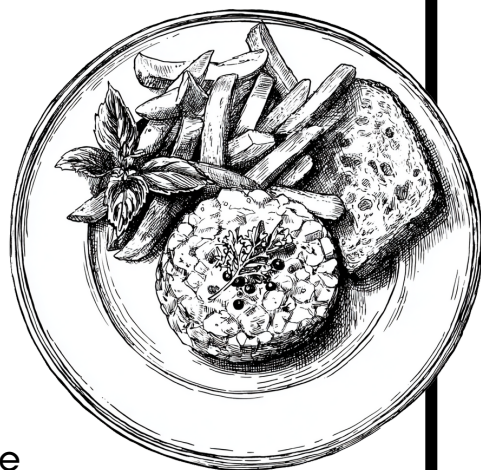
Garniture de Chasse

29.00

Le Cheeseburger de Cerf

Frites Maison & Salade

29,50



Civet de Chevreuil Grand-Mère

Garniture Chasse & Spätzli

31.00



"Duo du Chasseur" au Cacao,

Rack de Chevreuil et Médaillons de Cerf

Garniture Chasse & Spätzli

56.00

Entrecôte de Cerf (200g) aux 3 Poivres

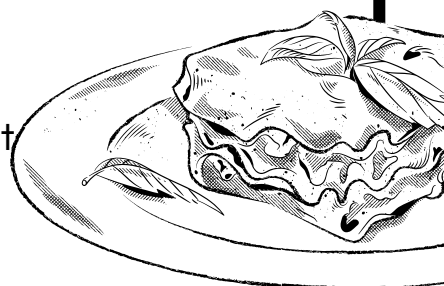
Garniture Chasse & Spätzli

45.00

Sauté de Cerf et Chevreuil aux Bolet

Garniture Chasse & Spätzli

38.00



Tartare de Cerf

Frites Maison, Toasts & Salade

38.00

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

Origine des viandes : Poulet SUISSE | Boeuf SUISSE | Viandes de Chasse SUISSE / AUTRICHE selon arrivage

Origine des poissons : Saumon NORVÈGE | autres selon arrivage

LE DERNIER ACTE GOURMAND

Fondant au Chocolat

12.00

Supplément Boule de Glace : 2.00

Tarte Fine aux pommes

Caramel Beurre Salé et Boule de Glace Vanille

14.00

Café Gourmand

15.00

Tiramisu de Natascia

Aux Marrons

12.00

Trio de Tarte d'Automne & Glace Vanille

Trois Parts de Tarte : Courge, Marrons & Crème

14.00

Vermicelle de Marrons

13.00

Affogato

Boule de Glace Vanille et Espresso

8.00

Bailey's / Amaretto / Autre : 4.00

Panna Cotta aux Fruits Rouges

9.50

Boule de Glace

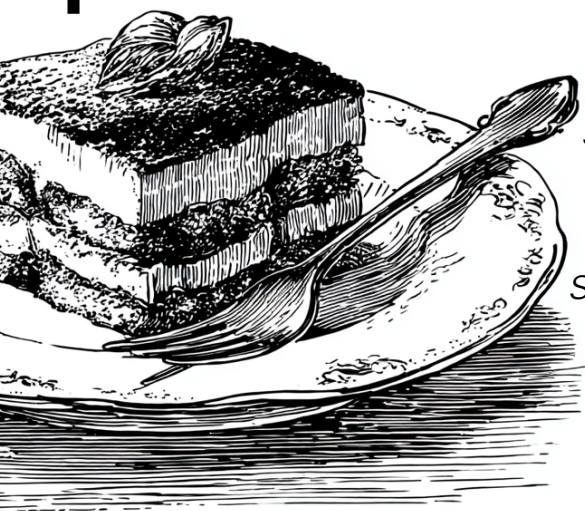
3.50

Supplément Chantilly 1.50

Coupe Colonello

Sorbet Citron et Limoncello

12.00



En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser à
notre personnel qui vous renseignera volontiers.

MENU DÉGUSTATION

98,50

Mise en Bouche Automnale

ENTRÉE

1 Verre de Gewurztraminer - Caves de la Ville

Feuilleté aux Nains des Bois

Feuilleté Maison, Sauce aux Champignons des Bois



1er PLAT

1 Verre de Villa Sintesi - Sicilia, Nero d'Avola

Tortellis Fraîches à la Courge &
Sa Sauce au Canard Effiloché



2ème PLAT

1 Verre de Château Pilet - Bordeaux

Tête à Tête de Cerf & Chevreuil
au Cognac & et Cacao Amer
Spätzle au beurre & Garniture Chasse

DESSERT

1 Verre de Pour "L" - Cave Keller

Trilogie Gourmande aux Marrons
Tarte aux Marrons - Tiramisu - Vermicelles



En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.
Origine des viandes : Viandes de Chasse SUISSE / AUTRICHE selon arrivage