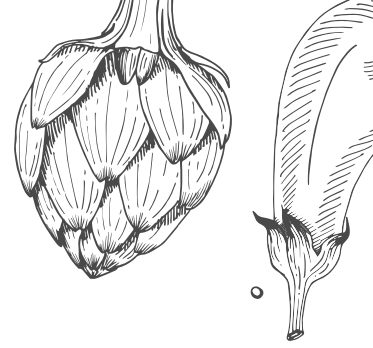




Bistrot Manali
COURCHEVEL



Bon appétit !

MENU DU JOUR / TODAY'S MENU
19.50 €

Plat du jour accompagné de sa garniture et d'une salade.
Dessert du jour.

Main course with garnish and salad.
Dessert of the day.

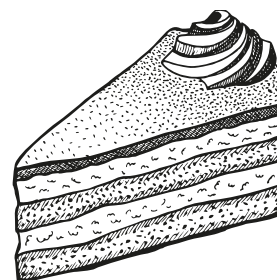
*Menu uniquement les midis, hors boissons. *Menu only for lunch, without drinks.*

Les entrées / Starters

- Tomates de couleurs, pesto roquette, sorbet balsamique blanc, gaspacho de tomates ananas 13 €**
Tomatoes, green salad pesto, white balsamic sorbet, tomatoes gazpacho
- Asperges, vinaigrette citron et curry, mimosa d'œufs, parmesan 14 €**
Asparagus, lemon and curry vinaigrette, egg mimosa, parmesan cheese
- Burratina, betteraves, framboises, pickles de légumes et focaccia 15 €**
Burratina, beetroots, raspberries, vegetable pickles and focaccia
- Vitello Tonnato, fines tranches de veau, mayonnaise au thon et paprika fumé 15 €**
Vitello Tonnato, thin slices of veal, tuna mayonnaise and smoked paprika
- Ceviche de Dorade, leche de tigre, crémeux d'avocat, patates douces 16 €**
Sea bream "Ceviche", leche de tigre, creamy avocado, sweet potatoes

Les plats / Main courses

- Burger du Manali - Beaufort, tomates, compotée d'oignons et lard grillé, accompagné de frites et salade**19 €
Manali's Burger - Beaufort, tomatoes, onion chutney and bacon, French fries and salad
- Caesar - Salade iceberg, poulet fermier, anchois et copeaux de Parmesan**21 €
Caesar Salad - Iceberg salad, free-range chicken, anchovies and Parmesan cheese
- Filet de canette cuit rosé, maïs, condiment poivron, sauce satay**25 €
Duckling fillet cooked rosé, corn, sweet pepper condiment, satay sauce
- Féra du lac Léman cuite à la plancha, courgettes confites, olives vertes et verveine**26 €
Féra of the Léman lake cooked à la plancha, candied courgettes, green olives, verbena
- Dos de Cabillaud poché dans un beurre aux algues, coquillages, artichaut et risotto**29 €
Cod fish poached with seaweed butter and served with shellfish, artichokes and risotto
- Pièce de Bœuf du Boucher, purée de pommes de terre fumées, petits pois a la française**34 €
Beef steak, mashed smoked potatoes, French peas



Les desserts / Desserts

- Dans l'esprit d'une tarte aux fraises et rhubarbe à la vanille**9 €
In the spirit of a strawberry and vanilla rhubarb tart
- Ananas poché aux épices douces, crémeux et biscuit coco, sorbet basilic**9 €
Poached pineapple with sweet spices, creamy and coconut biscuit, basil sorbet
- Coque et mousse chocolat, streusel, noix de pécan, crème glacée cacahuète**10 €
Chocolate mousse, crumble, pecan nuts and peanut ice cream
- Tatin de pommes, caramel beurre salé, glace vanille**10 €
Apple Tarte Tatin, salted butter caramel, vanilla ice cream

Cher client, nous vous remercions infiniment pour votre fidélité et pour votre compréhension quant à la lecture de cette carte. Les prix indiqués sont nets en euros, service compris. Si vous avez la moindre allergies à un produit, n'hésitez pas à nous en faire part, nous adapterons le plat.

Dear customer, we thank you very much for your loyalty and for your understanding when reading this card. The prices indicated are net in euros, which includes taxes and service. Please inform our staff about your food allergies or intolerances.