

SERVICE
DE 12H À 15H
SERVICE FROM 12 P.M.
TO 15 P.M.



LE BISTROT DE Mademoiselle Folie

25 €
PLAT DU JOUR
+ DESSERT
DISH OF THE DAY
+ DESSERT

Entrée / Plat
Entrance / Dish

Gaspacho de tomates	12€
Tomato gazpacho	
Melon & jambon de Parme.....	16€
Melon & Parma ham	
Pâté-croûte de volaille, salade.....	17€
Chicken and mustard seed crust pie, salad	
Burrata, carpaccio de tomates anciennes, melon, balsamique, basilic.....	14€ / 18€
Burrata, carpaccio of old tomatoes, melon, balsamic vinegar, basil	
Salade gourmande du moment.....	18€
Gourmet salad of the moment	
Salade de crevettes, avocat, pamplemousse & sauce cocktail	18€
Shrimp, avocado, grapefruit and cocktail sauce salad	
Bruschetta pesto tomate mozza	14€ / 18€
Bruschetta pesto tomato mozzarella	
Aubergines à la Parmigiana, mesclun	18€
Eggplant with Parmigiana, mixed greens	
Plat du jour Dish of the day	19€
Poke Bowl.....	19€
Riz vinaigré, algues nori, fèves, radis, concombre, pomelo, tofu épicé et sauce teriyaki maison Vinegar rice, nori seaweed, beans, radish, cucumber, pomelo, spicy tofu and homemade teriyaki sauce	
Avocado Toast	18€ / 22€
Guacamole, avocat frais, feta, onions pickles, salsa verde, pain artisanal (suppl œuf mollet + 1€) Guacamole, fresh avocado, feta, pickled onions, salsa verde, artisan bread (soft-boiled egg + €1)	
Tataki de saumon, condiments, pickles, mesclun (+ riz pour le plat).....	18€ / 25€
Salmon tataki, condiments, pickles, mesclun (+ rice for the dish)	
Terrine de foie gras & chutney	25€
Foie gras terrine & chutney	
Burger Mademoiselle.....	26€
Bun Brioché artisanal, mayo sriracha, steak de bœuf Français 150 grs, abondance AOP, oignons confits et oignons grillés, lard grillé, cornichons aigres doux, laitue, frites Maison Artisanal brioche bun, sriracha mayo, 150g French beef steak, Abundance AOP, candied onions and grilled onions, grilled bacon, sweet and sour pickles, lettuce, homemade fries	
Tagliatta de Bœuf (200g), sauce pesto, frites maison & mesclun.....	27€
Beef tagliatta (200g), pesto sauce, fries & mesclun	
Côte de Bœuf (500g) & jus corsé, frites, salade...	64€
Prime Rib (500g) & strong juice, fries, salad	
Le beau morceau de fromage.....	8€
The beautiful piece of cheese	
Cornet de frites maison & mayo du moment....	8€
Cone of homemade fries & mayonnaise of the moment	

PETITE FOLIE SUCRÉE

LITTLE SWEET MADNESS

Sélection de Pâtisseries fines Selection of Fine Pastries



8€

MENU ENFANT CHILDREN'S MENU

16€

Poulet pané ou Poisson (filet de cabillaud) pané, frites,
salade + Sirop à l'eau + Cookie ou 1 Boule de glace
au choix. Breaded chicken or breaded fish (cod fillet),
fries, salad + Water syrup + Cookie or 1 scoop of ice
cream of your choice.

BOISSONS BRASSÉES AUX FRUITS

BREWED FRUIT DRINKS

Légèrement alcoolisée à 4,5°,
naturellement fruitée et sans sucre.
Lightly alcoholic at 4.5°, naturally fruity and sugar-free.

Yoleau Citron-Menthe 33cl 9€

Yoleau Framboises-Timut 33cl 9€



Au Verre 15cl 75cl
By the glass

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

Jolies Filles 2024 8€ 40€
Provence

L'Excellence 2022 12€ 60€
Château Saint-Maur Provence

VINS BLANCS WHITE WINES

Côtes de Gascogne 7€ 35€
Domaine Villa Dria Sud-Ouest

Chardonnay • Les Cotilles 2023 8€ 40€
Famille Roux Bourgogne

Roussette de Savoie 12€ 60€
Domaine Carrel Eugène et Fils Savoie

Sancerre 13€ 70€
Domaine Saint Romble Loire

VINS ROUGES RED WINES

Côtes du Rhône 8€ 40€
Domaine des Garriguettes Côtes du Rhône BIO

Saint Amour 10€ 50€
Domaine de la Pirolette Beaujolais

Mondeuse Face au Fort 12€ 60€
Philippe & Sylvain Ravier Savoie

Saint-Joseph «L'Île Roche» 2023 14€ 70€
Domaine Courbis Rhône

La carte des vins de notre restaurant gastronomique
est disponible sur demande. The wine list
of our gourmet restaurant is available on request.