

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

Velouté du moment <i>Soup of the moment</i>	12€
Soupe à l'oignon <i>Onion soup</i>	12€
Tartine au chèvre, miel, épinards & noix de Grenoble caramélisées.....	16€ / 19€
<i>Tartine with goat cheese, honey, spinach & caramelized walnuts</i>	
Pâté-croûte de volaille, salade.....	17€
<i>Chicken and mustard seed crust pie, salad</i>	
Salade d'hiver	18€
Mesclun & mache, Bleu de Bonneval, poire, noix caramélisées, croûtons, dés de volaille rôtie au miel <i>Mixed greens and lamb's lettuce, Bleu de Bonneval cheese, pear, caramelized walnuts, croutons, diced honey-roasted poultry</i>	
Gratin de patates douces au cumin & Burrata.....	18€
<i>Sweet potato gratin with cumin and burrata</i>	
Plat du jour <i>Dish of the day</i>	19€
Mijoté du moment & riz basmati.....	19€
<i>Stew of the day & basmati rice</i>	
Tataki de saumon, condiments, pickles, mesclun (+ riz pour le plat).....	18€ / 25€
<i>Salmon tataki, condiments, pickles, mesclun (+ rice for the dish)</i>	
Croque Mademoiselle	24€
Jambon, moutarde, oignons, béchamel, frites maison & mesclun <i>Croque Mademoiselle, Ham, mustard, onions, béchamel sauce, homemade fries & mixed greens</i>	
Terrine de foie gras & chutney	25€
<i>Foie gras terrine & chutney</i>	
L'assiette de 6 huîtres du moment n°3.....	26€
<i>Accompagnée d'un verre de Chardonnay - The plate of 6 oysters of the moment no.3 with a glass of Chardonnay</i>	
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 <i>Artisanal brioche bun, sriracha mayo, 150g French beef steak, Abondance AOP, candied onions and grilled onions, grilled bacon, sweet and sour pickles, lettuce, homemade fries</i>	
Pièce du Boucher (200g) & sauce béarnaise, frites maison, mesclun	27€
<i>Butcher's Cut (200g) & bearnaise sauce, homemade fries, mesclun</i>	
Côte de Bœuf (500g) & jus corsé, frites, salade....	64€
<i>Prime Rib (500g) & strong juice, fries, salad</i>	
Le beau morceau de fromage.....	8€
<i>The beautiful piece of cheese</i>	
Cornet de frites maison & mayo du moment....	8€
<i>Cone of homemade fries & mayonnaise of the moment</i>	

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 + Petite gourmandise
*Breaded chicken or breaded fish (cod fillet), fries, salad
+ Water syrup + Little treat*

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
By the glass

75cl

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

Jolies Filles 2024

8€

40€

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.*