



#AUCHALET

BIVOUAC
SERAING

Menu*

*Menu 3 services 55,00€ / Menu Enfant 30€ (-12ans)***

Entréehors menu 14,00€

SAUMON CARAMÉLISÉ

Gourmand saumon fumé caramélisé, associé à une crème légère à base d'avocat citronnée avec une pointe d'aneth et sésame.

ou

TOAST FOIE GRAS

Simple et gourmand, ce toast au foie gras (production belge!) de canard est composé de pain d'épices, confit de figue et datte sur son nid de roquette.

(Soupe du jour : exclusivement pour les menus enfants)

Raclette à volonté hors menu 39,00€

Fromage raclette de SAVOIE IGP, composé de sa planche de charcuteries fines (disponible sans porc), pomme de terre, oignon, cornichon, salade garnie maison et son pain du fournil.

Dessert Truffon hors menu 9,00€

Ganache chocolat noir à 72% de cacao surmontée d'une mousse au chocolat. Il renferme un cœur de meringue croquant qui contraste avec le fondant du chocolat et l'amertume du cacao.

*Disponible à la carte également **Menu hors boisson

#AUCHALET

BIVOUAC
SERAING

Menu Végétarien*

Menu 3 services 55,00€ / Menu Enfant 30€ (-12ans)**

Entréehors menu 14,00€

TOAST AUX CHAMPIGNONS

Simple et gourmand, ce toast aux champignons des bois crème maison sur son nid de roquette.

(Supplément huile de Truffe + 2,50€)

ou

Soupe du jour (uniquement disponible en menu)

Raclette à volonté ... hors menu 39,00€

Fromage raclette de SAVOIE IGP, composé de son saumon fumé caramélisé mi-cuit, associé à une crème légère à base d'avocat citronnée avec une pointe d'aneth et sésame, pomme de terre, oignon, cornichon, salade garnie maison et son pain du fournil.

Dessert Truffon ... hors menu 9,00€

Ganache chocolat noir à 72% de cacao surmontée d'une mousse au chocolat. Il renferme un cœur de meringue croquant qui contraste avec le fondant du chocolat et l'amertume du cacao.

*Disponible à la carte également **Menu hors boisson



Boissons

Prise de commande au restaurant uniquement si vous consommez en street food #Au Chalet

APÉRITIFS

Apérol Spritz...9,00€,
Prosecco...8,00€

EAUX 50cl :.....6,00€

Acqua Panna Plate, San Pellegrino Pétillante

SOFT :.....3,50€

Coca Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite, Fanta, Fuze tea Citron,
Fuze tea pêche, Minute Maid Orange, Minute Maid Pomme-cerise

CAFÉ :

Espresso.....3,00€
Lungo/Décaféiné.....3,50€

THÉ :.....3,50€

Green Mint, Earl Grey, Pure Lemon, Citrus Cinnamon

DIGESTIF :.....8,00€

Limoncello, Amaretto, Génépi

CHAMPAGNES

- Laurent Perrier brut....90€
Laurent Perrier brut magnum....190€
Laurent Perrier rosé....125€
Laurent Perrier Blanc de Blancs....195€
Ruinart blanc de Blancs....175€
Prosecco....45€

Champagne

La carte des vins

Les Blancs

- Vin au verre Bivouac.....8,00€
Vin au verre Moelleux Vin de France "Poule aux oeufs d'Or".....8,00€
Bouteille Chardonnay.....32,00€

Cépage : Chardonnay 100%

Origine: Toscana, Italie

Robe jaune paille, arôme délicat de fruits exotiques. Goût plein, aromatique et persistant.

- Bouteille Grillo..... 32,00€

Cépage : Grillo 100%

Origine: Sicilia, Italie

Vin hespéridé et frais, tant au nez qu'en bouche, doré avec de curieux reflets verdâtres intrigant à la vue. On retrouve des arômes tropicaux d'ananas, le zeste légèrement acidulé du pamplemousse, et l'herbe aromatique de sauge et de menthe.

- Bouteille Moelleux Vin de France "Poule aux oeufs d'Or".....35,00€

Cépage : Petit manseng et gros manseng

Origine : Sud-Ouest de la France

Un vin frais, élégant et typé. Le caractère est exotique et gourmand. Une belle fraîcheur qui dynamise l'ensemble. Belle robe jaune doré. Nez d'agrumes et de raisins frais

Les Rouges

- Vin au verre Bivouac.....8,00€

- Bouteille Primitivo.....32,00€

Cépage : Primitivo 100 %

Origine Puglia, Italie

Robe rouge rubis aux reflets violets. Ce vin dégage des arômes intenses et fruités, avec des notes de cerise et prune, épicé avec des notes de tabac et de cuir. Mou et tendre, il vous laissera une belle longueur en bouche.

- Bouteille "Les Pentes Douces" Chateau Lacoste - PRIMÉ.....45,00€

Cépage : Cabernet - Syrah - Grenache

Origine: Coteaux d'aix-en-provence

Nez complexe de fruits rouges et noirs. Bouche ronde, suave. Tanins souples et soyeux, légèrement toastés. Belle longueur en bouche sur des finales de fruitset d'épices douces.