

SALADES

-Salade verte 4.50€

-Salade composée 15€
salade, maïs, tomates, comté
lettuce, tomatoes, aged comté, coin

-Salade tomate mozza 15€
tomates, mozzarella di bufala, huile
d'olive, crème balsamique de modène
*tomatoes, mozzarella di bufala, olive oil,
balsamic vinegar*

PLATEAUX

-Plateau de charcuterie 19€
Charcuterie to share
saucisson, jambon cru, jambon blanc,
cornichons, beurre
set of three meats, pickles, butter

-Plateau de fromage 20.50€
Cheese to share
bleu de Gex, comté, morbier, chèvre, confit de
figes
*Four cheeses : comté, morbier, goat cheese,
blue of gex and fig confit*

CROÛTES

13.50€

Tartines de pain grillées avec base crème ou
base tomate et salade verte
*Toasted bread slices with cream base or
tomato base and green salad*

Personnalisez votre croûte :

-jambon blanc ou jambon cru
-morbier ou bleu de Gex ou comté ou
reblochon

Toasted bread with a cream base and salad

Choose: - boiles ham or curred ham
- Blue cheese of Gex or morbier or
comté or reblochon



LE BISTROT DES GÉORENNES



VIANDES / MEAT

-Saucisse frites 10€
Sausage and French fries

-Burger frites salade 20€
Boeuf Français, cheddar, tomate, oignon
rouge, salade, sauce maison
*French beef, cheddar, tomato, red onion,
salad, house sauce*

-Steak, frites et salade 20€
*Beefsteak, French fries and
salad*

-Barquette de frites 5€
French fries

PIZZA

-La Géorenne:
pizza du chef 18€
base crème, mozzarella, truite fumée, aneth
fraiche
cream, mozzarella, smoked trout, fresh dill

Base tomate/Tomato

-Alpage 16.50€
bleu de Gex de Chezery, morbier, mozzarella
blue cheese of Gex, morbier, mozzarella

-Andalou 15€
chorizo, poivrons, mozzarella
chorizo, peppers, mozzarella

-Végétale 14.50€
poivrons, champignons,
pesto ail des ours, mozzarella
peppers, mushrooms, mozzarella

-Reine 16€
jambon, champignons, mozzarella
ham, mushrooms, mozzarella

-Enfantin 15.50€
jambon, mozzarella
ham, mozzarella

-Texane 16€
tomate, mozzarella, viande hachée, cheddar,
oignons fris, sauce barbecue
*tomato, mozzarella, ground meat, cheddar, fried
onion, barbecue sausage*

Base crème/Cream

-Morteau 17€
saucisse de Morteau, pomme de terre,
oignons, reblochon, mozzarella
*Morteau sausage, potatoes, onions, reblochon,
mozzarella*

-La ruche 15€
chèvre, miel, noix, mozzarella
goat cheese, honey, walnuts, mozzarella

-Alsace 15€
lardons, oignons, mozzarella
smoked bacon, onions, mozzarella

-Bressane 15.50€
poulet, champignons, mozzarella
chicken, mushrooms, mozzarella

-Montagnarde 16.50€
lardons, champignons, reblochon, mozzarella
*smoked bacon, mushrooms, reblochon,
mozzarella*

-Parme 16.50€
morbier, jambon cru, mozzarella
morbier, ham, mozzarella

DESSERTS

-Moelleux au chocolat et
crème anglaise 8€
chocolate brownie, vanilla custard

- Coupe glacée/ Ice cream 8€
2 boules avec chantilly
+ coulis caramel ou chocolat 1.50€
+ supplement boule 3€

parfums : vanille, café, chocolat, caramel,
menthe-chocolat, pistache, fraise,
cassis, fruit du soleil, limoncello, citron jaune,
cacaohuète, mascarpone, rhum raisin.

scent : vanilla, coffee, chocolate, caramel,
mint-chocolate, pistachio, strawberry,
blackcurrant, exotic fruit, limoncello, yellow lemon,
peanut, mascarpone, rum-grap

-Yaourt maison 5€
home made yogurt
avec accompagnement au choix :
- miel / honey
- crème marron / chestnut cream
- coulis de fruits rouge / red fruits coulis

-Meringue crème double 10€
meringue, double crème, coulis de fruits rouges
double cream meringue and red fruit coulis

-Pizza nutella 10€

-Crêpe 4€
sucre/sugar 5€
nutella 5€
crème de marron/chestnut cream 5€
confiture fraise/strawberry jam 5€
+chantilly/sweet whipped cream 0.50€

BOISSONS

Softs :

-sirop a l'eau 20cl 2€
-limonade artisanale 25cl 3.50€
-diabolo 25cl 3€
-coca cola, schweppes, schweppes
agrumes, orangina, ice tea, perrier 3€
-jus de fruits 20cl 3€

Eaux:

-cristaline 1.5 L 3€
-cristaline pétillante 1.5 L 3.50€

Boissons chaudes:

-café 1.50€
-double café 3€
-thé / tisane 2.50€
-chocolat chaud 3€
-capuccino 3.50€

Apéritifs :

-kir cassis, pêche ou mûre 3€
-ricard, pontarlier 2cl 2.80€
-martini blanc, martini rouge 4cl 3.50€
-suze 4cl 3.50€
-whisky, rhum, vodka, gin 4cl 5€
+soda 6€

Bières bouteille

-heineken 3€
-desperado 6€

Bières pression

-galopin 12.5cl 2€
-demi / panaché 25cl 3€
-sérieux / pinte 50cl 6€
+ picon 1€

Cocktails

aperol spritz 9€
cuba libre
Gin tonic

La liste des allergènes est
disponible sur demande

Suivez-nous sur les réseaux !



Domaine
Les Géorennnes