

LE BISTROT

LE PRET A MANGER

SANDWICHES

- CLUB DU BISTROT : **6,50€**

Filet de poulet rôti, gouda jeune, confit d'oignon rouge, roquette, sauce du Bistrot

SALADES

- TERROIR *: **8,90€**

Salade mélangée, œuf parfait, dés de brebis, butternut rôtie, champignons de Paris à l'ail, julienne de carotte, ciboulette, vinaigrette balsamique moutardée

- PENNE CAMPAGNARDE : **9,80€**

Penne, jambon Rustico aux herbes, dés d'emmental, butternut rôtie, maïs, ciboulette, vinaigrette balsamique moutardée

- FERMÈRE : **9,90€**

Mélange de salade, filet de poulet rôti, emmental, pommes de terre Roseval à l'huile d'olives, échalotes et ciboulette, maïs, oignon rouge, croûtons maison, vinaigrette balsamique moutardée

- FAÇON BO BUN AU BOEUF : **11,90€**

Nouilles somen, bœuf snacké et mariné, salade, pousses de soja, cébettes, julienne de carotte, cacahuètes, menthe et coriandre, vinaigrette asiatique

- FAÇON BO BUN AU THON : **11,90€**

Nouilles somen, thon mariné, salade, pousses de soja, cébettes, julienne de carotte, cacahuètes, menthe et coriandre, vinaigrette asiatique

*plat végétarien | Allergène disponible sur demande | origine des viandes : France & UE
Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

LE BISTROT

PLATS

- **PENNE POULET ET GRANA PADANO : 10,50€**
Filet de poulet grillé, penne, crème de Grana Padano, champignons à l'ail, ciboulette
- **MAC & CHEESE DU BISTROT : 10,90€**
Conchiglie, crème de cheddar rouge au lard fumé, jambon Rustico aux herbes, vieux cheddar râpé et ciboulette
- **FILET DE POULET, SAUCE POULETTE : 11,50€**
Accompagné d'un écrasé de pomme de terre Roseval à l'huile d'olives, carottes, champignons de Paris à l'ail et ciboulette
- **RISOTTO AUTOMNAL * : 11,90€**
Risotto au bouillon de légumes, crème de Grana Padano, butternut rôtie, champignons de Paris à l'ail, cébettes, Grana Padano, mélange de graines
- **RISOTTO BEEF & PEPPER * : 11,90€**
Risotto au bouillon de légumes, sauce au poivre noir, bœuf haché aux oignons, butternut rôtie et ciboulette
- **DOS DE LIEU NOIR À LA NORMANDE : 12,50€**
Sauce marinière crémée, moules, écrasé de pomme de terre Roseval à l'huile d'olives, carotte, champignons de Paris sautés à l'ail, ciboulette

LES P'TITES SALADES

- **TERROIR * : 5,50€**
Salade mélangée, œuf parfait, dés de brebis, butternut rôtie, champignons de Paris à l'ail, julienne de carotte, ciboulette, vinaigrette balsamique moutardée
- **PENNE CAMPAGNARDE : 5,50€**
Penne, jambon Rustico aux herbes, dés d'emmental, butternut rôtie, maïs, ciboulette, vinaigrette balsamique moutardée
- **FAÇON BO BUN AU BOEUF : 6,50€**
Nouilles somen, bœuf snacké et mariné, salade, pousses de soja, cébettes, julienne de carotte, cacahuètes, menthe et coriandre, vinaigrette asiatique

*plat végétarien | Allergène disponible sur demande | origine des viandes : France & UE
Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

LE BISTROT

BOISSONS & DESSERTS

DESSERTS : SOLO 4,00 € – EN FORMULE 3,00 €

- Cœur coulant chocolat *
- Liégeois aux marrons, coulis de marrons, crumble sarrasin et fleur de sel *
- Fromage blanc coulis de fruits rouges *
- Fromage blanc et granola maison aux fruits secs *
- Fromage blanc, granola maison aux fruits secs et coulis de fruits rouges * (+ 1 €)
- Salade de fruits frais maison, sirop au thé et aux épices *
- Dessert du moment

BOISSONS : SOLO 2,50 € – EN FORMULE 1,50 €

- San Pellegrino
- Eau plate
- Coca Cola
- Orangina
- Coca zéro
- Oasis tropical
- Lipton Ice Tea

JUS DE FRUITS PAGO : SOLO 3,50 €

- Fraise
- A.C.E
- Ananas
- Abricot

BIÈRES : BRASSERIE NEPO : SOLO 6,00 €

- Blonde bio 5,2 % vol
- Blanche Combausa 5,2 % vol
- IPA Pohary 6,5 % vol

*plat végétarien | Allergène disponible sur demande | origine des viandes : France & UE
Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts