

# 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*
- **CLUB FAÇON BAGNAT : 6,50€**  
*Filet de poulet rôti, salade, tomate, oignon rouge, œuf dur, mayonnaise*

## SALADES

---

- **PAYSANNE \*: 8,90€**  
*Mélange de salade, œuf parfait, dés d'emmental, maïs, julienne de carotte, oignon rouge, croûtons maison, vinaigrette balsamique moutardée*
- **PENNE CAMPAGNARDE : 9,80€**  
*Penne, Jambon Rossetto aux herbes, dés d'emmental, maïs, champignons de Paris à l'ail, ciboulette, vinaigrette balsamique*
- **BRUTUS : 9,90€**  
*Mélange de salade, filet de poulet rôti au thym, pommes de terre Roseval à l'huile d'olives, échalotes et ciboulette, croûtons maison, Grana Padano, vinaigrette balsamique moutardée*
- **FAÇON BO BUN AU BOEUF : 11,50€**  
*Nouilles somen, bœuf 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 BISTRŌT

## PLATS

---

- **PENNE ROSTELLO POIVRE VERT : 8,90€**  
*Sauce au poivre vert, jambon Rostello aux herbes, ciboulette*
- **FILET DE POULET GRILLÉ ET CRÈME DE LARD FUMÉ : 9,80€**  
*Purée de pomme de terre onctueuse, cébettes*
- **TAGLIATELLES AUX BOULETTES DE BŒUF MAISON : 9,80€**  
*Sauce Arrabiata, Grana Padano, ciboulette*
- **FILET DE POULET GRILLÉ AU THYM: 10,50€**  
*Risotto au bouillon de légumes, crème de burrata, coulis de tomate, ciboulette*
- **RISOTTO VEGGIE \* : 10,50€**  
*Risotto au bouillon de légumes, , crème de burrata, champignons de Paris sautés à l'ail, petits pois, oignon rouge, mélange de graines*
- **ESCALOPE DE SAUMON À L'OSEILLE : 13,90€**  
*Sauce traditionnelle à l'oseille, tagliatelles, pickles d'oignon rouge*

## LES P'TITES SALADES

---

- **BRUTUS:**  
*Mélange de salade, filet de poulet rôti au thym, pommes de terre Roseval à l'huile d'olives, échalotes et ciboulette, croûtons maison, Grana Padano, vinaigrette balsamique moutardée 5,50€*
- **FAÇON BO BUN AU BOEUF : 6,00€**  
*Nouilles somen, bœuf mariné, salade, pousses de soja, cébettes, julienne de carotte, cacahuètes, menthe et coriandre, vinaigrette asiatique*
- **PENNE CAMPAGNARDE : 5,50€**  
*Penne, Jambon Rostello aux herbes, dés d'emmental, maïs, champignons de Paris à l'ail, ciboulette, vinaigrette balsamique*

\*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 BISTRÔT

## BOISSONS & DESSERTS

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

---

- Cœur coulant chocolat
- Terrine Tatin : pommes caramélisées, crumble amandes, chantilly et salidou
- 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 DES CIMES : SOLO **6,00 €**

---

- Blonde
- Blanche
- Ambrée

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