

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€**
Salade mélangée, œuf parfait, emmental, butternut rôtie, champignons de Paris à l'ail, julienne de carotte, ciboulette, vinaigrette balsamique moutardée
- **PENNE CAMPAGNARDE : 9,80€**
Penne, jambon Rostello aux herbes, dés d'emmental, butternut rôtie, maïs, ciboulette, vinaigrette balsamique moutardée
- **FERMIÈRE : 9,90€**
Mélange de salade, filet de poulet rôti, fourme d'Ambert, maïs, oignon rouge, croûtons maison, 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 BISTROT

PLATS

- **PENNE POULET MOUTARDE À L'ANCIENNE : 8,90€**
Penne, filet de poulet rôti, crème moutarde à l'ancienne vin blanc, butternut rôtie, ciboulette
- **J'AI ENCORE 10 ANS ! : 9,80€**
Jambon Rostello aux herbes, crème d'ail, accompagné de purée de PDT onctueuse, champignons de Paris à l'ail, ciboulette
- **RISOTTO AUTOMNAL * : 10,50€**
Risotto au bouillon de légumes, crème d'ail, butternut rôtie, champignons de Paris à l'ail, cébettes, Grana Padano, mélange de graines
- **AIGUILLETES DE POULET ET SATE : 10,90€**
Aiguillettes de poulet marinées au soja et citron, crème de saté, riz sauté au soja, ail, sésame et coriandre, cébettes
- **COMME CHEZ MÉMÉ ! : 10,90€**
Coquillettes enrobées dans une crème de chorizo, filet de poulet au thym, Comté râpé, ciboulette
- **DOS DE LIEU NOIR ET CHORIZO : 12,50€**
Crème infusée au chorizo, purée de PDT onctueuse, butternut rôtie et ciboulette

LES P'TITES SALADES

- **PAYSANNE * : 5,50€**
Salade mélangée, œuf parfait, emmental, butternut rôtie, champignons de Paris à l'ail, julienne de carotte, ciboulette, vinaigrette balsamique moutardée
- **PENNE CAMPAGNARDE : 5,50€**
Penne, jambon Rostello aux herbes, dés d'emmental, butternut rôtie, maïs, ciboulette, vinaigrette balsamique moutardée
- **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

*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 *
- Verrine Tatin * : pommes caramélisées, caramel au beurre salé, crumble amande et chantilly vanillée
- 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