

La Carte Du Bistrot

Nos formules

2 plats 18,90

Plat du jour ou **Salade Paysanne** ou **Steak hâché** + Entrée ou dessert à la carte

3 plats 23,90

Entrée à la carte + **Plat du jour** ou **Salade Paysanne** ou **Steak hâché** + Dessert à la carte

Entrées 6,00

Petit Bo Bun bœuf

Petit Bo Bun thon

Œuf parfait, sauce Chorizo, croûtons et cébettes

Petite salade Paysanne *

Falafels, sauce rose au fromage blanc et sésame, tortilla et salade verte *

Salades

Salade Paysanne * **13,90**

Salade mélangée | Œuf parfait | Emmental | Maïs | Champignons de Paris à l'ail | Julienne de carotte | Ciboulette | Vinaigrette balsamique moutardée

Salade Savoyarde **14,50**

Salade mélangée | Filet de poulet rôti | briks de raclette fondante | PDT Roseval à l'huile d'olives, échalotes et ciboulette | Oignon rouge | Vinaigrette balsamique moutardée

Salade Bo Bun thon **15,50**

Salade mélangée | Nouilles somen | Julienne de carotte | Pousses de soja | Cébettes | Thon mariné | Cacahuètes | Coriandre | Menthe | Vinaigrette asiatique

Salade Bo Bun boeuf **17,00**

Salade mélangée | Nouilles somen | Julienne de carotte | Pousses de soja | Cébettes | Aloyau de boeuf juste snacké et mariné | Cacahuètes | Coriandre | Menthe | 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

Plats

Plat du jour 13,90

Suggestion à l'ardoise

Lieu noir et lieu fumé comme une blanquette..... 18,00

Fumet de poisson et homard crémé | PDT rôties | Carottes | Champignons de Paris sautés à l'ail | Oignons grelots glacés | Ciboulette

Pavé de saumon mi-cuit au miso..... 22,00

Accompagné de riz sauté | Chou chinois en salade | Cébettes et graines de sésame torréfiées

Galette Falafels * 14,50

Falafels maison | Tortilla | Salade | Tomate | Oignon rouge | Sauce rose au fromage blanc et sésame | Accompagnée de frites maison

Tagliatelles Al' Ragu 15,90

Effiloché de joue de bœuf (cuisson 16h à basse température) | Jus de cuisson réduit | Brunoise de carotte, échalotte et céleri branche | Grana Padano | Ciboulette

Franche-Comté / Savoie..... 16,90

Saucisse de Morteau | Sauce fondue savoyarde | PDT rôties | Oignons frits | Ciboulette | Accompagné de salade

Suprême de poulet chorizo..... 17,90

Crème de chorizo | Risotto | Champignons de Paris à l'ail | Ciboulette | Chips de chorizo

Steak haché 13,90

150g de viande hachée Française | Accompagné de Frites maison et salade

Burger du Bistrot (possibilité steak végétarien : pois et blé français)..... 18,90

Pain d'artisan boulanger | Viande hachée Française 150g | Gouda jeune | Roquette | Tomate | Confit d'oignon rouge | Sauce du Bistrot | Accompagné de Frites maison et salade

Bavette d'ailloyau 21,00

Sauce moutarde à l'ancienne | Accompagnée de Frites maison et salade

*plat végétarien | Allergène disponible sur demande | origine des viandes : France & UE

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Desserts 6,00

- # Salade de fruits frais maison, sirop au thé et aux épices *
- # Cœur coulant chocolat, crème anglaise parfumée à la tonka *
- # Verrine myrtilles-tonka : crème diplomate infusée à la fève de tonka, myrtilles entières, crumble amandes *
- # Fromage blanc au choix : granola maison ou coulis de fruits rouges *

Les deux : supplément de 1€

- # Dessert du moment
- # Café gourmand (**hors formule**) | 7.00
- # Thé gourmand (**Hors formule**) | 8.00



Fait maison tous les jours avec passion

Quelques-uns de nos fournisseurs

Café Gonéo

Brasserie NEPO (Neuville/Saône)

Les légumes, herbes fraîches... nous sont livrés tous les matins par DC Plateforme

Homards Acadiens pour le poisson frais

Chez Julie et Flo, notre artisan boulanger

*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

Softs

Soft 33cl | 3.90
San Pellegrino 50cl | 4.00
San Pellegrino 100cl | 5.00
Vittel 50cl | 4.00
Vittel 100cl | 5.00

Bières

IPA 5.9° 25cl | 4.50 | 50cl | 9.00
St Stef blonde 7° 25cl | 4.50 | 50cl | 9.00
Peroni 5° 25cl | 3.50 | 50cl | 7.00
Brasserie NEPO 33cl | 6.00
Ambrée miel / Neipa / Blanche Combawa

Cafés

Expresso | 1,80
Allongé | 2,30
Double | 2,80
Cappuccino | 4.80
Café latte | 4.20

Apéritifs

IGP Côte de Gascogne Charme 2023 | 3.60
Kir cassis 15 cl | 4.50
Kir mûre 15 cl | 4.50
Kir framboise 15cl | 4.50
Pastis 3cl | 3.50

Thés 3.50

Thé vert Perle D'Orient

Menthe verte et menthe poivrée

Thé vert Rose Pompadour

Fraise, Rose

Thé Noir Dardjeeling

Thé Nature, Grand Jardin, Pussimbing

Thé noir Royal Earl Grey

Bergamote, citron, Citron vert

Infusion La Robe Pourpre

Pomme, Hibiscus, Cassis, Framboise

Infusion Un Dimanche au Palais

Verveine, Gingembre, Fleurs de lavande

Digestifs

Get 27 6cl | 5.00
Genépi 6cl | 5.00

Demandez au Serveur
la carte des boissons



vins | bières |
jus de fruits |
softs
| cocktails

Demandez la carte des vins

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