

La Carte Du Bistrot

Nos formules

2 plats 18,50

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

3 plats 23,50

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

Boulette de bœuf, crème de burrata, coulis de tomate, ciboulette

Œuf parfait, crème de lard fumé, croûtons, cébettes

Acras de poissons, sweet chili sauce et salade de chou rouge

Salades

Salade Paysanne * 13,50

Salade mélangée | Œuf parfait | Dés d' Emmental | Maïs | Julienne de carotte | Oignon rouge | Croûtons maison | Vinaigrette Balsamique moutardée

Salade Brutus 13,90

Salade mélangée | Filet de poulet rôti au thym | PDT Roseval à l'huile d'olives, échalotes et ciboulette | Croûtons maison | Grana Padano | Vinaigrette Balsamique moutardée

Salade Bo Bun boeuf 14,90

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

Salade Bo Bun thon 15,50

Salade mélangée | Nouilles somen | Julienne de carotte | Pousses de soja | Cébettes | Thon 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 13,50

Suggestion à l'ardoise

Acras de cabillaud et lieu noir fumé..... 14,00

Sweet Chili sauce | Chou rouge en salade | Accompagné de riz pilaf | Ciboulette

Escalope de saumon à l'oseille 19,50

Sauce traditionnelle à l'oseille | Tagliatelles | Pickles d'oignon rouge

Filet de poulet grillé au thym 15,90

Crème de Burrata | Accompagné de risotto | Coulis de tomate | Ciboulette | Crumble thym citron

Steak haché 13,50

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

Tagliatelles aux boulettes de bœuf maison 14,50

Sauce Arrabiata | Grana Padano | Ciboulette

Burger du Bistrot..... 17,50

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

Bavette d'ail 220g (Servie bleue ou saignante) 19,50

Sauce au poivre vert | Accompagnée de Frites maison et salade

Risotto Veggie * 15,50

Risotto au bouillon de légumes | Crème de Burrata | Champignons de Paris sautés à l'ail | Petits pois | Oignon rouge | Grana Padano | Mélange de graines | Chips de pain

*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 tatin : pommes caramélisées, crumble amandes, chantilly et salidou
 - # 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

EAUX PETILLANTES

- San Pellegrino 1l : 5,00
- San Pellegrino 0,5l : 4,00

APERITIFS

- Kir 5.90 | Communard 5,90 | Get 27 6.00 | Martini blanc 5.00

JUS DE FRUITS PAGO 3,90

- Ananas | Fraise | Abricot | ACE

SODA 3,90

- Coca | Coca Zéro | Orangina | Ice Tea

Sirop à l'eau 3,00

- Grenadine | citron | pêche | menthe

CAFE Gonéo Le torréfacteur lyonnais

- Expresso 1,60 | Allongé 2,10 | Double 2,50

Thé : La Fabrique à Thé 3,00

- Thé vert Menthe Marrakech Bio
- Infusion fruité cerise sauvage
- Thé Vert Jasmin Bio
- Thé Vert Earl Grey agrume



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

Bières et vins

VINS BLANCS

Mâcon Villages 2022 - Domaine de la Sarazinière (13%) V : 6,40 | P : 19,00 | B : 32
Minéral, Fruits blancs, sec

Silice 2022 - Domaine des Ardoisières (12,5%) V : 6,20 | P : 18,00 | B : 31
Notes d'agrumes avec une belle fraîcheur

Viognier – L'Invitation 2022 – Erwan Masse (12,5%) V : 5,10 | P : 15,00 | B : 25
Fruité

Marsanne 2021 – Erwan Masse (12,5%) V : 5,80 | P : 17,00 | B : 29
On dirait un Saint Joseph blanc, 100 % Marsanne

VINS ROUGES

Syrah – Les Hautes Ribaudes 2021 - Lionel Faury (12 % vol) V : 5.20 | P : 15.50 | B : 26
Rhône septentrional | IGP des Collines Rhodaniennes | 100% Syrah

AOC Crozes Hermitage 2021 - Domaine des Lises (14,5 %) V : 8,40 | P : 25.00 | B : 42
Belle ossature, nez de violette

Côte de brouilly 2022 - Domaine des terres dorées - JP Brun (12,5 %) V : 5,80 | P : 17,00 | B : 29
Epicé, fruité, minéral

AOC Ventoux 2021 - Domaine de Fondrèche (14,5 %) V : 5,80 | P : 17.00 | B : 29
Chaleur, belle ossature, long en bouche

VIN ROSE

Les Platanes 2022 - Château Saint Jean Lez Durance V : 5.10 | P : 15 | B : 25
Provence-Alpes-Côte-d'Azur | Alpes-de-Haute-Provence IGP | 12,5 % vol

BIERES bouteille 33cl - Brasserie des Cimes 6.00

Hors-piste : blonde de haute fermentation 6,5 % vol

Piste noire : ambrée 5,9 % vol

Aiguille blanche : blanche non filtrée 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