

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 ou thon (au choix)

Œuf parfait, crème de chorizo, croûtons maison et cébettes

Œuf VG * : œuf parfait, crème d'ail, butternut rôtie, croûtons et cébettes

Bouchées croustillantes de poulet, sauce saté et mélange de pousses

Petite salade Paysanne *

Salades

Salade Paysanne * 13,50

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

Salade Fermière 13,90

Salade mélangée | Filet de poulet rôti | Fourme d'Ambert | Maïs | Oignon rouge | Croûtons maison | 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

Dos de lieu noir et chorizo 16,90

Crème infusée au chorizo | Accompagné de purée de PDT onctueuse | Butternut rôtie | Ciboulette

Tartare de thon, soja et wasabi 18,50

Accompagné de riz sauté au soja, ail, sésame et coriandre fraîche | Mélange de pousses asiatique

Mémé Yvonne 2.0 14,50

Coquillettes enrobées dans un beurre aux champignons et trompettes de la mort | Comté râpé | Jambon Rostello aux herbes | Poivre du moulin | Ciboulette

Risotto automnal * 15,50

Risotto au bouillon de légumes | Crème d'ail | Butternut rôtie | Champignons de Paris à l'ail | Cébettes | Graines torrifiées | Grana Padano | Chips de pain

Bouchées croustillantes de poulet et saté 15,90

Filet de poulet mariné au soja et citron, pané et frit | Crème de saté | Accompagné de Frites maison et salade

Paleron de porc fondant et moutarde à l'ancienne 19,50

Cuisson 16h à basse température | Crème moutarde à l'ancienne et vin blanc | Accompagné de purée de PDT onctueuse | Champignons de Paris à l'ail | Petits croûtons maison | Ciboulette

Steak haché 13,50

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

Burger du Bistrot (possibilité steak végétarien : pois et blé français) 17,50

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'ailou 220g (Servie bleue ou saignante) 19,50

Sauce moutarde à l'ancienne et vin blanc | 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 Tatin* : pommes caramélisées, caramel au beurre salé, crumble amande et chantilly vanillée

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 2023 - 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 – La Robe Rouge 2023- Erwan Masse (12,5 % 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