

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



Fait maison tous les jours avec passion

Quelques-uns de nos fournisseurs

Café Gonéo

Brasserie des Cimes

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 BISTRÔT

Boissons

Softs

Soft 33cl | 3.90
Jus d'orange pressée 25cl | 4.50
San Pellegrino 50cl | 4.00
San Pellegrino 100cl | 5.00
Vittel 50cl | 4.00
Vittel 100cl | 5.00

Cafés

Espresso | 1,60
Allongé | 2,10
Double | 2,50
Cappuccino | 3.80
Café latte | 3.20

Thés

Thé vert menthe Marrakech | Bio | 3.00
Thé vert jasmin | Bio | 3.00
Thé vert Earl Grey agrumes | 3.00
Thé noir Assam | Bio | 3.00
Tisane des Monts-Du-Forez | Bio | 3.00
Infusion fruitée cerise sauvage | 3.00
Rooibos mangue menthe citron | Bio | 3.00
Infusion Thym Citron Romarin | Bio | 3.00

Bières

Grolsch blanche 25cl | 50cl | 4.10 | 8.00
St Stefanus blonde 25cl | 50cl | 4.10 | 8.00
Peroni 25cl | 50cl | 3.90 | 7.70
London Meantime PAL ALE 33cl | 6.00
Brasserie des Cimes 33cl | 6.00
blonde/blanche/ambrée

Apéritifs

Verre de moelleux 15cl | 5.10
Kir cassis 15 cl | 5.90
Kir mûre 15 cl | 5.90
Kir framboise 15cl | 5.90
Pastis 3cl | 3.50

Digestifs

Chartreuse jaune MOF 4cl | 7.00
Get 27 6cl | 6.00
Limoncello 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