

# 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

---

- **RUSTIQUE : 10,70€**  
*Mélange de salade, filet de poulet rôti, dés de raclette, butternut rôtie, champignons de Paris à l'ail, oignon rouge, 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 : 12,30€**  
*Nouilles somen, thon mariné, salade, pousses de soja, cébettes, julienne de carotte, cacahuètes, menthe et coriandre, vinaigrette asiatique*
- **PAYSANNE \*: 9,80€**  
*Mélange de salade, œuf parfait, dés d'emmental, mais, butternut rôtie, oignon rouge, croûtons maison, vinaigrette balsamique moutardée*
- **PENNE CAMPAGNARDE : 10,30€**  
*Penne, Jambon Rostello aux herbes, dés de fourme d'Ambert, butternut rôtie, champignons de Paris à l'ail, ciboulette, vinaigrette balsamique*

\*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

---

- **DOS DE LIEU NOIR À LA NORMANDE : 13,50€**  
Sauce marinière crémée, moules, écrasé de pomme de terre Roseval à l'huile d'olives, carotte, champignons de Paris sautés à l'ail, ciboulette
- **RISOTTO AUTOMNAL \* : 10,50€**  
Risotto au bouillon de légumes, , butternut rôtie, champignons de Paris sautés à l'ail, cébettes, crème d'ail, mélange de graines, Grana Padano
- **SUPRÊME DE POULET CHORIZO: 13,50€**  
Risotto au bouillon de légumes, crème de chorizo, ciboulette
- **PENNE ALLA BOSCAÏOLA : 10,50€**  
Penne, sauce tomate légèrement crémée, chair à saucisse à l'italienne, quanciale, Grana Padano, champignon de Paris, ciboulette
- **PENNE CRÈME DE GRANA PADANO : 9,80€**  
Jambon Rostello aux herbes, ciboulette
- **FILET DE POULET ET CRÈME D'AIL : 10,50€**  
Filet de poulet rôti, écrasé de Roseval à l'huile d'olives, crème d'ail, ciboulette

## LES P'TITES SALADES

---

- **CONCOMBRE À LA MENTHE \* : 4,50€**  
boulgour, vinaigrette citron, dés de brebis, fromage blanc ciboulette
- **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
- **PENNE CAMPAGNARDE : 5,50€**  
Penne, Jambon Rostello aux herbes, dés de fourme d'Ambert, butternut rôtie, champignons de Paris à l'ail, ciboulette, vinaigrette balsamique

\*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
- Terrine citron meringuée : crémeuse citron, crumble amandes, meringue italienne
- 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