

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