

La Carte Du Bistrot

Nos formules

2 plats 18,90

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

3 plats 23,90

Entrée à la carte + **Plat du jour** ou **Salade Terroir** ou **Steak hâché** + Dessert à la carte

Entrées 6,00

Petit Bo Bun boeuf **ou** thon (au choix)

Œuf parfait, sauce Poulette, champignons à l'ail, croûtons et cébettes

Œuf parfait, crème de Grana Padano, butternut rôtie, croûtons, ciboulette *

Petite salade Terroir *

Tonkatsu, chou rouge en salade, cébettes et graines de sésame

Salades

Salade Terroir * **13,90**

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

Salade Fermière **14,50**

Salade mélangée | Filet de poulet rôti | Emmental | PDT Roseval à l'huile d'olives, échalotes et ciboulette | Maïs | Oignon rouge | Croûtons maison | Vinaigrette balsamique moutardée

Salade Bo Bun thon **15,50**

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

Salade Bo Bun boeuf **17,00**

Salade mélangée | Nouilles somen | Julienne de carotte | Pousses de soja | Cébettes | Aloyau de bœuf juste snacké et 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 13,90

Suggestion à l'ardoise

Dos de lieu noir à la Normande..... 16,90

Sauce marinière crémée | Moules | Ecrasé de pomme de terre Roseval à l'huile d'olives | Carottes | Champignons de Paris sautés à l'ail | Ciboulette

Tataki de saumon 22,00

Dos de saumon juste saisi, servi froid | Sauce vierge parfumée au wasabi, soja et citron vert | Accompagné de riz sushi | Chou rouge en salade | Cébettes et graines de sésame torréfiées

Mac & Cheese du Bistrot 14,90

Conchiglie | Crème de cheddar rouge au lard fumé | Jambon Rustico | Vieux cheddar râpé | Ciboulette

Tonkatsu 16,50

Spécialité Japonaise d'échine de porc panée au panko (Porc origine France) | Sauce Tonkatsu maison | Accompagné de riz sushi | Chou rouge en salade | Cébettes et graines de sésame torréfiées

Suprême de poulet sauce Poulette 17,90

Ecrasé de PDT Roseval à l'huile d'olives | Carottes | Champignons de Paris à l'ail | Ciboulette

Steak haché 13,90

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

Burger du Bistrot (possibilité steak végétarien : pois et blé français)..... 18,90

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'aloyau 20,50

Sauce au poivre noir | Accompagnée de Frites maison et salade

Risotto automnal * 15,50

Risotto | Crème de Grana Padano | Butternut rôtie | Champignons de Paris sautés à l'ail | Cébettes | Copeaux de Grana Padano | Mélange de graines | Chips de pain grillé

*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 *
- # Liégeois aux marrons, coulis de marrons, crumble sarrasin et fleur de sel *
- # 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 NEPO (Neuville/Saône)

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

LE BISTROT

Boissons

Softs

Soft 33cl | 3.90
San Pellegrino 50cl | 4.00
San Pellegrino 100cl | 5.00
Vittel 50cl | 4.00
Vittel 100cl | 5.00

Bières

IPA 5.9° 25cl | 4.50 | 50cl | 9.00
St Stef blonde 7° 25cl | 4.50 | 50cl | 9.00
Peroni 5° 25cl | 3.50 | 50cl | 7.00
Brasserie NEPO 33cl | 6.00
Ambrée miel / Neipa / Blanche Combawa

Cafés

Expresso | 1,80
Allongé | 2,30
Double | 2,80
Cappuccino | 4.80
Café latte | 4.20

Apéritifs

IGP Côte de Gascogne Charme 2023 | 3.60
Kir cassis 15 cl | 4.50
Kir mûre 15 cl | 4.50
Kir framboise 15cl | 4.50
Pastis 3cl | 3.50

Thés 3.50

Thé vert Perle D'Orient

Menthe verte et menthe poivrée

Thé vert Rose Pompadour

Fraise, Rose

Thé Noir Dardjeeling

Thé Nature, Grand Jardin, Pussimbing

Thé noir Royal Earl Grey

Bergamote, citron, Citron vert

Infusion La Robe Pourpre

Pomme, Hibiscus, Cassis, Framboise

Infusion Un Dimanche au Palais

Verveine, Gingembre, Fleurs de lavande

Digestifs

Get 27 6cl | 5.00
Genépi 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