La Carte Du Bistrot

Nos formules

2 plats **19,90**

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

3 plats **24,90**

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

Entrées 7,00

 # Petit Bo Bun bœuf ou thon

 # Œuf parfait, sauce trompette de la mort, guanciale, butternut rôtie, croûtons et ciboulette **(Possibilité VG sans guanciale** *)

 # Petite salade Terroir *

 # Cannelloni butternut et ricotta, sauce trompette de la mort *

 # Thon croustillant mi-cuit, mayo gochujang, salade de chou rouge

Salades

Salade Terroir * **14,40**

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

Salade César du Bistrot **15,50**

Salade mélangée | Filet de poulet grillé | Grana Padano | Croûtons maison | Oignon rouge | Noisette torréfiée | Sauce César

Salade Bo Bun thon **16,00**

Salade mélangée | Nouilles somen | Julienne de carotte | Pousses de soja | Cébette | Thon cru mariné | Cacahuète | Coriandre | Menthe | Vinaigrette asiatique

Salade Bo Bun boeuf **17,00**

Salade mélangée | Nouilles somen | Julienne de carotte | Pousses de soja | Cébette | Aloyau de bœuf juste saisi et mariné | Cacahuète | Coriandre | Menthe | Vinaigrette asiatique

*plat végétarien | Allergène disponible sur demande | origine des viandes : France & UE

Plats

Plat du jour 14,40

Suggestion ..... à l'ardoise

Thon croustillant mi-cuit 18,50

Mayo gochujang | Accompagné de riz à sushi et salade de chou rouge | Assaisonnement Sichuan | Graines de sésame torréfiées et cébette fraîche

Tartare de saumon frais au couteau 22,00

Assaisonnement soja-wasabi-aneth-ciboulette et échalotes | Accompagné de frites maison et salade

Linguine alla Boscaïola 15,50

Sauce tomate légèrement crémée | Chair à saucisse à l'italienne | Champignon de Paris | Grana Padano | Guanciale | Ciboulette

Cannelloni butternut et ricotta * 16,50

Farce butternut – pomme de terre et ricotta | Crème Trompette de la Mort | Butternut rôtie | Champignon de Paris à l'ail | Dés de brebis | Noisette torréfiée | Cébette

Suprême de poulet, crème trompette de la mort 18,50

Accompagné de purée de PDT onctueuse | Fève de soja | Butternut rôtie | Ciboulette | Oignons frits

Steak haché 14,40

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 21,00

Sauce moutarde à l'ancienne | Accompagnée 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 | Champignon de Paris à l'ail | Petits croûtons maison | Ciboulette

*plat végétarien | Allergène disponible sur demande | origine des viandes : France & UE

Desserts 6,50

Salade de fruits frais maison, sirop au thé et aux épices *

Cœur coulant chocolat, crème anglaise parfumée à la tonka *

Mousse Choco – Cookie - Chantilly *

Fromage blanc au choix : granola maison ou coulis de fruits rouges *

Les deux : supplément de 1€

Dessert du moment

Café gourmand (**hors formule**) | 7.50

Thé gourmand (**Hors formule**) | 8.50

Fait tous les jours avec passion

Quelques-uns de nos fournisseurs

Café Gonéo

Brasserie NEPO (Neuville/Saône)

Les légumes, herbes fraiches… 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

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

Cafés

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

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, Flreus de lavande

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

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

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