

# La Carte Du Bistrot

## Nos formules

**2 plats ..... 18,90**

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

**3 plats ..... 23,90**

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 forestière, croûtons maison et cébettes

# **Œuf VG**, crème d'ail et piment d'Espelette, croûtons maison et cébettes \*

# **Petite salade Paysanne** \*

## Salades

**Salade Paysanne** \* ..... **13,90**

Salade mélangée | Œuf parfait | Emmental | Maïs | Champignons de Paris à l'ail | Julienne de carotte  
| Ciboulette | Vinaigrette balsamique moutardée

**Salade Brutus** ..... **14,50**

Salade mélangée | Filet de poulet rôti au thym | PDT Roseval à l'huile d'olives, échalotes et ciboulette  
| Croûtons maison | Grana Padano | Vinaigrette Balsamique moutardée

**Salade Bo Bun boeuf** ..... **15,50**

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 ..... 13,90**

**Suggestion ..... à l'ardoise**

**Fish and Chips du Bistrot ..... 16,90**

Sauce Tartare maison | Accompagné de Frites maison et salade

**Tataki de thon, sauce tigre ..... 19,50**

Accompagné de riz à sushi | Salade de chou rouge vinaigrette asiatique

**Tagliatelles au lard fumé ..... 14,90**

Crème de lard fumé | Lardons paysans fumés | Chips de lard fumé | Grana Padano | Poivre du moulin  
| Ciboulette

**Saucisse de Toulouse grillée ..... 14,90**

Crème d'ail et piment d'Espelette | Accompagné de purée de PDT onctueuse et salade | Oignons frits |  
Cerfeuil

**Suprême de poulet, sauce Forestière ..... 17,50**

Accompagné de purée de PDT onctueuse | Champignons de Paris à l'ail | Oignons frits | 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 ) ..... 18,50**

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 Tartare maison | Accompagnée de Frites maison et salade

**Boulettes végétariennes maison \* ..... 17,50**

Risotto au bouillon de légumes | Sauce Arrabiata | Cébettes | Grana Padano | Cerfeuil

\*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 Poire chocolat \* : bavaoise poire, poire pochée au sirop maison, coulis de chocolat et crumble au cacao maigre

# 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

### EAUX PETILLANTES

San Pellegrino 1l : 5,00

San Pellegrino 0,5l : 4,00



### APERITIFS

Kir 5.90 | Communard 5,90 | Get 27 6.00 | Martini blanc 5.00

### JUS DE FRUITS PAGO 3,90

Ananas | Fraise | Abricot | ACE

### SODA 3,90

Coca | Coca Zéro | Orangina | Ice Tea

### Sirop à l'eau 3,00

Grenadine | citron | pêche | menthe

### CAFE Gonéo Le torréfacteur lyonnais

Espresso 1,60 | Allongé 2,10 | Double 2,50

### Thé : La Fabrique à Thé 3,00

Thé vert Menthe Marrakech Bio

Infusion fruité cerise sauvage

Thé Vert Jasmin Bio

Thé Vert Earl Grey agrume



\*plat végétarien | Allergène disponible sur demande | origine des viandes : France & UE  
Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

# Bières et vins

## VINS BLANCS

**Mâcon Villages 2023 - Domaine de la Sarazinière (13%)** ..... V : 6,40 | P : 19,00 | B : 32  
Minéral, Fruits blancs, sec

**Silice 2022 - Domaine des Ardoisières (12,5%)** ..... V : 6,20 | P : 18,00 | B : 31  
Notes d'agrumes avec une belle fraîcheur

**Viognier – L'Invitation 2022 – Erwan Masse (12,5%)** ..... V : 5,10 | P : 15,00 | B : 25  
Fruité

**Marsanne 2021 – Erwan Masse (12,5%)** ..... V : 5,80 | P : 17,00 | B : 29  
On dirait un Saint Joseph blanc, 100 % Marsanne

## VINS ROUGES

**Syrah – La Robe Rouge 2023- Erwan Masse (12,5 % vol)** ..... V : 5.20 | P : 15.50 | B : 26  
Rhône septentrional | IGP des Collines Rhodaniennes | 100% Syrah

**AOC Crozes Hermitage 2021 - Domaine des Lises (14,5 %)** ..... V : 8,40 | P : 25.00 | B : 42  
Belle ossature, nez de violette

**Côte de brouilly 2022 - Domaine des terres dorées - JP Brun (12,5 %)** .... V : 5,80 | P : 17,00 | B : 29  
Epicé, fruité, minéral

**AOC Ventoux 2021 - Domaine de Fondrèche (14,5 %)** ..... V : 5,80 | P : 17.00 | B : 29  
Chaleur, belle ossature, long en bouche

## VIN ROSE

**Les Platanes 2022 - Château Saint Jean Lez Durance** ..... V : 5.10 | P : 15 | B : 25  
Provence-Alpes-Côte-d'Azur | Alpes-de-Haute-Provence IGP | 12,5 % vol

## BIERES bouteille 33cl - Brasserie des Cimes 6.00

**Hors-piste** : blonde de haute fermentation 6,5 % vol

**Piste noire** : ambrée 5,9 % vol

**Aiguille blanche** : blanche non filtrée 5 %vol

\*plat végétarien | Allergène disponible sur demande | origine des viandes : France & UE  
Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts