

# La Carte Du Bistrot

## Nos formules

**2 plats ..... 18,50**

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

**3 plats ..... 23,50**

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

## Entrées 6,00

# Petit Bo Bun bœuf **ou** thon (**au choix**)

# Canneloni aubergine mascarpone, jus de légumes au paprika fumé, tomate, roquette et graines torrifiées \*

# Tonkatsu, chou rouge et cébettes

# Petite salade César

## Salades

**Salade Méditerranéenne \* ..... 13,50**

Salade mélangée | Tomate | Poivron jaune | Aubergine rôtie | Courgette marinée | Olive noire | Œuf dur hâché | Vinaigrette Balsamique

**Salade César ..... 13,90**

Salade mélangée | Filet de poulet rôti | Croûtons maison | Grana Padano | Sauce César

**Salade Italienne ..... 14,50**

Salade mélangée | Tomate | Mozzarella | Jambon Rostello aux herbes | Oignon rouge | Vinaigrette Balsamique

**Salade Bo Bun boeuf ..... 14,90**

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** ..... 13,50

**Suggestion** ..... à l'ardoise

**Pavé de thon snacké** ..... 16,90

Sauce Yakitori | Cébettes | Sésame torréfié | Accompagné de riz sushi et salade de chou rouge

**Dos de saumon condiment frais tomate et piment d'Urfa** ..... 19,50

Sauce tartare | Accompagné de Frites maison et salade

**Tonkatsu** ..... 14,90

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

**Filet de poulet grillé**..... 15,90

Jus de poulet au basilic | Accompagné de tagliatelles | Tomate | Poivron jaune | Aubergine rôtie

**Steak haché** ..... 13,50

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

**Burger du Bistrot ( possibilité steak végétarien : pois et blé français )**..... 17,50

Pain d'artisan boulanger | Viande hachée Française 150g | Gouda jeune | Roquette | Tomate | Confit d'oignons rouge | Sauce du Bistrot | Accompagné de Frites maison et salade

**Bavette d'ailou 220g (Servie bleue ou saignante)** ..... 19,50

Sauce Tartare | Accompagnée de Frites maison et salade

**Canneloni aubergine mascarpone \*** ..... 15,50

Jus de légumes au paprika fumé | Tomate fraîche | Poivron jaune | Roquette | Graines torréfiées |  
Huile d'olives au basilic

\*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\*

# Pêche rôtie au romarin, cheesecake au fromage blanc et crumble amandes

# 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

Expresso 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