

La Carte Du Bistrot

Nos formules

2 plats 18,50

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

3 plats 23,50

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

Entrées 6,00

Petit Bo Bun bœuf

Petit Bo Bun thon

Gnocchis de pain, crème de Grana Padano, roquette et champignons*

Œuf parfait, sauce chorizo, croûtons, cébettes et chips de chorizo

Salades

Salade Rustique 14,90

Salade mélangée | Filet de poulet rôti | Briks de raclette | Butternut rôtie | Champignons de Paris à l'ail | Oignon rouge | Vinaigrette Balsamique moutardée

Salade Paysanne * 13,50

Salade mélangée | Œuf parfait | Dés d' Emmental | Maïs | Butternut rôtie | Oignon rouge | Croûtons maison | Vinaigrette Balsamique moutardée

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

Dos de lieu noir à la Normande..... 19,50

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 thon 18,90

Sauce Tigre | Chou chinois en salade | Accompagné de riz sauté au soja et à la coriandre

Suprême de poulet (origine France) et chorizo 16,90

Crème de chorizo | Accompagné de risotto | Ciboulette | Chips de chorizo

Burger du Bistrot..... 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 Béarnaise | Accompagnée de Frites maison et salade

Linguine alla Boscaïola 14,50

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

Steak haché 13,50

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

Risotto Automnal * 15,50

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

Gnocchis de pain * 14,50

Crème de Grana Padano | Butternut rôtie | Champignons de Paris sautés à l'ail | Roquette | Mélange de graines

*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
 - # Tartelette au citron meringuée
 - # 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 2022 - 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 2021 – 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 – Les Hautes Ribaudes 2021 - Lionel Faury (12 % vol) V : 5.20 | P : 15.50 | B : 26
Rhône septentrional | IGP des Collines Rhodaniennes | 100% Syrah

AOC Crozes Hermitage 2020 - Domaine des Lises (14,5 %) V : 8,40 | P : 25.00 | B : 42
Belle ossature, nez de violette

Côte de brouilly 2021 - Domaine des terres dorées - JP Brun (12,5 %) V : 5,80 | P : 17,00 | B : 29
Epicé, fruité, minéral

AOC Ventoux 2020 - Domaine de Fondrèche (14,5 %) V : 5,80 | P : 17.00 | B : 29
Chaleur, belle ossature, long en bouche

VIN ROSE

Les Platanes 2020 - 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