

# 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'ailoyau 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



## Fait maison tous les jours avec passion

### Quelques-uns de nos fournisseurs

Café Gonéo

Brasserie des Cimes

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

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

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

# LE BISTRÔT

## Boissons

### Softs

Soft 33cl | 3.90  
Jus d'orange pressée 25cl | 4.50  
San Pellegrino 50cl | 4.00  
San Pellegrino 100cl | 5.00  
Vittel 50cl | 4.00  
Vittel 100cl | 5.00

### Cafés

Expresso | 1,60  
Allongé | 2,10  
Double | 2,50  
Cappuccino | 3.80  
Café latte | 3.20

### Thés

Thé vert menthe Marrakech | Bio | 3.00  
Thé vert jasmin | Bio | 3.00  
Thé vert Earl Grey agrumes | 3.00  
Thé noir Assam | Bio | 3.00  
Tisane des Monts-Du-Forez | Bio | 3.00  
Infusion fruitée cerise sauvage | 3.00  
Rooibos mangue menthe citron | Bio | 3.00  
Infusion Thym Citron Romarin | Bio | 3.00

### Bières

Grolsch blanche 25cl | 50cl | 4.10 | 8.00  
St Stefanus blonde 25cl | 50cl | 4.10 | 8.00  
Peroni 25cl | 50cl | 3.90 | 7.70  
London Meantime PAL ALE 33cl | 6.00  
Brasserie des Cimes 33cl | 6.00  
blonde/blanche/ambrée

### Apéritifs

Verre de moelleux 15cl | 5.10  
Kir cassis 15 cl | 5.90  
Kir mûre 15 cl | 5.90  
Kir framboise 15cl | 5.90  
Pastis 3cl | 3.50

### Digestifs

Chartreuse jaune MOF 4cl | 7.00  
Get 27 6cl | 6.00  
Limoncello 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