

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



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

Maison Antoine, 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

Espresso | 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