

LES VINS

Blanc

75 cl Pot 46 cl Verre 12,5 cl

CHABLIS AOC DOMAINE LE VERGER.....	29,90€	18,90€	6,90€
<i>De la minéralité et du silex ,vif et droit en bouche...</i>			
DOMAINE TARIQUET CLASSIC	25€	17,90€	5,90€
<i>Sec et frais avec un nez d agrumes..</i>			
L'ESPRIT D'A CHÂTEAU DES TUILIERIES SAUVIGNON 2018.....	21€	16,90€	4,90€
<i>Elégant au nez intense de fleurs blanches et de pamplemousse</i>			
DOMAINE TARIQUET 1 ^{ERE} GRIVE (VIN MOELLEUX)	26€	17,90€	5,90€
<i>Souple et moelleux au nez intense de rose et de litchi</i>			

Rosé

75 cl Pot 46 cl Verre 12,5 cl

M DE MINUTY COTE DE PROVENCE.....	28€	18,90€	6,90€
<i>Une robe rose saumonée , tendre et frais, avec un nez d abricot</i>			
ROSEFINE.....	24€	17,90€	5,90€
<i>Rose pale et lumineux , nez fruité de groseilles</i>			

Rouge

75 cl Pot 46 cl Verre 12,5 cl

LE CHARME DE C MERLOT 2018.....	21€	17€	4,90€
<i>Souple et rond , pleins de fruits et d équilibre</i>			
SAINT EMILION CHÂTEAU BILLERON.....	28€	19€	6,90€
<i>Des tanins soyeux au nez de chêne et de fruits murs</i>			
BOURGOGNE PINOT NOIR ALAIN GEOFFROY.....	29€	19,90€	5,90€
<i>Très équilibré sur des tanins vanillés , aromes de fruits noirs</i>			
BOURGEUIL AUDEBERT.....	25€	18€	5,90€
<i>Frais, fruités au nez de baies rouges et de violette...</i>			
BROUILLY DOMAINE HENRY FESSY	28€	19€	5,60€
<i>Une belle matière matière ,soyeuse et caressante , soutenue par un nez de fruit bien murs</i>			
CÔTES DU RHÔNE DELAS FRÈRE.....	25€	17€	4,90€

Vin d'exception

75 cl Pot 46 cl Verre 12,5 cl

SAINT EMILION GRAND CRU CHÂTEAU VIEUX DU CAP ROUGE.....	38€	-	-
<i>Riche et plein , velouté au nez de cédre et de pin</i>			
MERCURY LOUIS LATOUR ROUGE.....	45€	-	-
<i>Profond et soyeux au nez de fruits confits , de cacao et épices</i>			
*CROZE HERMITAGE DELAS FRERE	37€	-	-
<i>Un vin harmonieux et tout en finesse</i>			

Rouge du monde

75 cl Pot 46 cl Verre 12,5 cl

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP	25€	18€	5,90€
<i>Charnu et rond au aromes de fruits noirs de cerises</i>			

Avis aux amateurs

Cognac, Armagnac, Calvados, Poire Williams, Get 27, Vieille prune, Bailey's
Rhum ambré Saint-James 4cl 6^{€90}

LES CHAMPAGNES

75 cl

CHAMPAGNE AOC L'AUCHE BLANC DE NOIR «SÉLECTION»..... 42^{€0}



VOUS NE CONSOMMEZ PAS LA BOUTEILLE EN ENTIER ? REPARTEZ AVEC ELLE !

PRIX NETS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR



DU CARACTÈRE ET DU GOÛT



Carte
Printemps - Été

*IGP Indication Géographique protégée **A.O.P. Appellation d'Origine Protégée ***A.O.C. Appellation d'Origine Contrôlée

MAUREPAS - Yvanik 01 40 45 79 75 - 04/2022

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC	10 cl	3€90
<i>Cassis, mûre ou pêche</i>		
KIR VIN ROUGE	10 cl	3€90
KIR ROYAL	14 cl	7€90
COUPE DE CHAMPAGNE**	10 cl	7€90
RICARD	2 cl	4€90
MARTINI ROSSO, BIANCO OU DRY - CAMPARI	6 cl	4€90
PORTO	6 cl	4€90
<i>Rouge ou blanc</i>		
GIN, VODKA, RHUM	4 cl	6€90

BIÈRES

HEINEKEN (PRESSION)	25 cl	3€90	50 cl	6€90
AFFLIGEM (PRESSION)	25 cl	4€90	50 cl	7€90

LES SOFTS

<i>Coca-Cola</i> <i>Coca-Cola</i> zero	33 cl	3€90
SCHWEPES	25 cl	3€90
FUZE tea	20 cl	3€90
JUS DE FRUITS <i>Dado</i> (orange, pomme, tomate, abricot, ananas)	20 cl	3€90
<i>Vittel</i> <i>S.PELLEGRINO</i> <i>perrier</i>	50 cl	3€90
	100 cl	4€90
<i>perrier</i>	33 cl	3€50

COCKTAILS

AMERICANO MAISON	10 cl	7€90
<i>Martini rosso, Campari, Martini Dry, Gin Gibson's</i>		
MOJITO MAISON	12 cl	7€90
<i>Rhum blanc Saint-James, eau gazeuse, sucre de canne, jus de citron, feuille de menthe fraîche</i>		
PIÑA COLADA	12 cl	7€90
<i>Rhum blanc Saint-James, jus d'ananas ABC, lait de coco</i>		
SEX ON THE BEACH	12 cl	7€90
<i>Vodka Poliakov, jus d'ananas, cranberry, myrtille, melon et pêche</i>		

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN PIÑA COLADA	18 cl	5€90
VIRGIN BEACH	18 cl	5€90
VIRGIN MOJITO MAISON	18 cl	6€90
<i>Jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse et feuilles de menthe</i>		

LA ROUTE DES WHISKIES

BLENDED SCOTCH WHISKY	2 cl	3€90	4 cl	6€90
BOURBON FOUR ROSES	4 cl	6€90		
CARDHU	4 cl	8€90		
CRAGGANMORE	4 cl	8€90		
KNOCKANDO 12 ANS	4 cl	8€90		
LAGAVULIN 16 ANS	4 cl	9€90		
OBAN 14 ANS	4 cl	9€90		
NIKKA WHISKY JAPONAIS	4 cl	12€90		

FORMULE MIDI BISTROT

16€90

Uniquement le midi du lundi au vendredi - Hors jours fériés

ENTRÉE + PLAT + BOISSON
OU PLAT + DESSERT + BOISSON

ENTRÉES

- Entrée du jour (consulter l'ardoise)
- Œuf Mayonnaise du Bistrot
- Assiette de charcuterie
- Terrine de foie de volaille et ses condiments

PLATS

- Steak du boucher accompagné de frites et de salade, sauce au poivre
- Tartare classique où aller retour accompagné de frites et de salade
- Plat du jour (consulter l'ardoise)
- Filet de Bar laqué au Soja, purée de patate douce et sa poêlée de légumes du moment

DESSERTS

- Coupe de glace surprise
- Crème brûlée à la pistache
- Dessert du jour (consulter l'ardoise)

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	2€00
THÉ, INFUSION	2€50
CAPPUCCINO	3€80
IRISH COFFEE	6€90

 Jetez un œil sur notre carte des vins au dos, vous m'en direz des nouvelles !

- 12 ANS

Menu

P'TIT GARNEMENT

Steak haché ou dos de cabillaud
servi avec frites et salade

+ Boisson : soda ou jus de fruit

+ Dessert :

Coupe de glace choco vanille ou crème brûlée



9€



Planchette à partager

16€90

LES COCHONAILLES

assortiment de charcuterie d'Auvergne
et ses pommes grenailles

Tout Compris

35€

Avec boisson au choix :
soft ou soda ou vin pot de 23 cl

- KIR AU VIN BLANC
- + ENTRÉE
- + PLAT + DESSERT
- + CAFÉ ou thé ou infusion

LES ENTRÉES

ÊTRE PASSIONNÉ
& se régaler

8€90

TERRINE DU BISTROT AU PIMENT D'ESPELETTE
FOIE GRAS MAISON et son chutney (+3€)
TARTARE DE DAURADE
et pommes granny Smith vinaigrette asiatique.

SALADE À LA MODE BISTROT
gésiers, foie gras, Cantal, jambon d'Auvergne
TARTE FINE RICOTTA ÉPINARD
OS A MOELLE, Toast de pain grillé et fleur de sel

LES PLATS

16€90

PAVÉ DE BŒUF RUMSTECK GRILLÉ À LA PLANCHA
pommes frites salade sauce au choix Béarnaise, poivre, roquefort

PAVÉ RUMSTECK PRESTIGE (+3€)
avec son bloc de foie gras poêlé, pommes grenailles

FILET DE BAR LAQUÉ AU SOJA,
purée de patate douce et sa poêlée de légumes du moment

SAINT JACQUES A LA PLANCHA (+3€)
Beurre d'agrumes, accompagnée de son risotto du moment

BURGER DU BISTROT
Mimolette, tomate confite et Pickles maison sauce Miel curry

TARTARE DE BŒUF
classique à la française ou cuisson aller retour, pommes frites et salade

FOIE DE VEAU
coulis de mangue et tomates caramélisés

SUPRÊME DE VOLAILLE,
jus simple et sa purée maison

GRANDE SALADE BISTROT
gésier, foie gras, Cantal, jambon d'Auvergne, pommes grenailles

PLANCHE DE COCHONAILLES
assortiment de charcuterie d'Auvergne et ses pommes grenailles

Accompagnements : Pommes Confites, Purée maison, poêlée de légumes de saison, Risotto

ENTRECÔTES, CÔTE DE BŒUF, FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND, L BONE ETC.
VIANDE DE RACE, AUBRAC, SALERS, LIMOUSINE, BLONDE D'AQUITAINE, ANGUS ETC.

Consulter l'ardoise

LES DESSERTS 8€90

CRÈME BRULÉE À LA PISTACHE*
TARTE AUX FRAISES REVISITÉE
PROFITEROLES CHOCOLAT BLANC
PUIT D'AMOUR
Mangue Ananas, mascarpone au Rhum Ambré*
BABA AU RHUM
(Glace Baba au rhum)

CAFÉ GOURMAND (+1€)
déclinaison de mini dessert gourmand accompagnée d'un espresso ou thé

COUPE COLONEL, sorbet citron et vodka (+2€)

DAME BLANCHE
glace vanille, sauce au chocolat et crème chantilly

CAFÉ / CHOCOLAT LIÉGEOIS et crème chantilly

COUPE SURPRISE DU CHEF