

LES VINS

Blanc

	75 cl	Pot 46 cl	Verre 12,5 cl
4B LES CARDOUNETTES BLANC	19€80	12€50	4€10
<i>IGP Pays d'OC. Parfum de petites fleurs blanches et de notes de fruits à chair blanche comme la pêche.</i>			
BLANDINE LE BLANC	21€90	-	4€50
<i>IGP* Côtes de Gascogne. Nez franc, floral, légèrement épicé et fin.</i>			
FAMILLE CHAUVIN	26€00	-	5€30
<i>AOP** Coteaux de l'Aubance. Son attaque est souple et douce. Le nez est marqué par une harmonie d'arômes de miel, de vanille et de pêche.</i>			

Rosé

4B LES CARDOUNETTES ROSE	19€80	-	-
<i>IGP Pays d'OC.</i>			
HACHETTE VINS 2021** LES ANGELOTS CHÂTEAU DE L'ENGARRAN	24€50	15€50	5€20
<i>AOC*** Languedoc. D'une couleur claire, vous apprécierez la fraîcheur de ce rosé fruité.</i>			
DOMAINE MABY LA FORCADIÈRE	27€50	-	-
<i>AOP** Tavel. Un assemblage de 7 cépages. Un rosé gourmand qui accompagnera parfaitement vos viandes.</i>			

Rouge

4B LES CARDOUNETTES ROUGE	19€80	12€50	4€10
<i>IGP Pays d'OC.</i>			
CHÂTEAU HAUT MAGINET	20€20	12€50	4€50
<i>AOP** Bordeaux. Belle couleur. Nez puissant et flatteur. Arômes de fruits rouges, de jolies nuances florales, épicées et de menthe douce.</i>			
MARCEL MALBEC	21€50	-	-
<i>Vin de France. Couleur profonde avec des reflets violets. Un nez très fruité avec des notes de mûre.</i>			
BEAU JO JO	22€50	-	-
<i>AOP Beaujolais. Arômes fruits très marqués. (banane)</i>			
CHÂTEAU TOUR DES GENDRES	26€90	-	-
<i>AOP** Côtes de Bergerac. Joli Bergerac tout en élégance qui privilégie le fruit et la gourmandise.</i>			
CHÂTEAU DES ADOUZES	28€10	-	-
<i>AOP Faugères. De couleur soutenue, un bouquet expressif de fruits rouges.</i>			
LA CLÉ SAINT-PIERRE	30€10	-	-
<i>AOC Coteaux Bourguignons. Senteurs de fruits rouges se mariant avec une touche vanillée et torréfiée.</i>			

Vin du monde

DOC RIOJA-CRIANZA	30€10	-	-
<i>Vin Espagnol. Vin rouge savoureux aux arômes de chocolat noir, de baies croquantes, subtilement vanillé et aux tanins fins.</i>			

Vin d'exception

LA RÉSERVE DE MALARTIC	Magnum 150 cl	99€00	50 cl	33€00
<i>AOP** Pessac Léognan.</i>				
HACHETTE VINS 2021** QUETTON SAINT-GEORGES	-	-	75 cl	36€70
<i>AOP** Coteaux du Languedoc Saint-Georges d'Orques.</i>				
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE	-	-	75 cl	36€60
<i>AOC*** Hautes-Côtes de Beaune.</i>				
AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	-	-	75 cl	42€00

LES CHAMPAGNES

	75 cl	Btl 37,5 cl
CHAMPAGNE** DEUTZ	58€40	32€90



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

TALANGES et LE MANS - Yvanik 01 40 45 79 75 - 04/2022

LES BIÈRES

1664	25 cl	4€10	33 cl	5€90	50 cl	7€00
GRIMBERGEN	25 cl	4€50	33 cl	6€40	50 cl	7€50
PICON BIÈRE	25 cl	6€10				
SUPPLÉMENT SIROP						0€50

BOISSONS ET EAUX MINÉRALES

 Coca-Cola zero	33 cl	4€10
LIPTON ICE TEA	20 cl	4€10
JUS DE FRUITS (orange, pomme, tomate, abricot, ananas)	20 cl	4€10
 Vittel	33 cl	4€10
 S.Pellegrino	50 cl	4€50
 Perrier	100 cl	5€10

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	2€10
THÉ, INFUSION	3€20
CAPPUCCINO	3€20
IRISH COFFEE	7€20

LES DIGESTIFS ET ALCOOLS

COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS, POIRE WILLIAMS, GET 27, VIEILLE PRUNE, BAILEY'S, RHUM AMBRÉ SAINT-JAMES	6€90
---	------

LES COCKTAILS

AMERICANO MAISON	10 cl	7€90
MOJITO	12 cl	7€90
MOJITO BIÈRE	12 cl	7€90
PIÑA COLADA	12 cl	7€90
SPRITZ PÊCHE BLANCHE	12 cl	7€90

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN PIÑA COLADA	16 cl	6€90
VIRGIN SPRITZ PÊCHE BLANCHE	16 cl	6€90
VIRGIN MOJITO	16 cl	6€90

- 12 ANS

Menu

P'TIT GARNEMENT

Haché de bœuf ou poisson du jour
+ Pommes frites ou pommes bistrot
ou légumes du moment
Dessert du jour ou Glaces 2 boules
+ Soda ou jus de fruits



9€50



Planchettes à partager 14€50

LES COCHONNAILLES

Assortiment de charcuterie à grignoter.

LA MIXTE DU BISTROT

À mi-chemin entre les cochonnailles et la sélection fromagère.

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC	10 cl	4€10
KIR VIN ROUGE	10 cl	4€10
KIR CRÉMANT	12 cl	7€10
RICARD	2 cl	4€50
MARTINI OU CAMPARI OU PORTO	6 cl	4€50
GIN OU VODKA OU RHUM	4 cl	6€80
SUPPLÉMENT SIROP		0€50

LES WHISKIES

BLENDED SCOTCH WHISKY	4 cl	6€90
BOURBON FOUR ROSES	4 cl	7€20
CARDHU	4 cl	8€90
KNOCKANDO 12 ANS D'ÂGE	4 cl	8€90
LAGAVULIN 16 ANS D'ÂGE	4 cl	9€50
OBAN 14 ANS D'ÂGE	4 cl	9€90
NIKKA WHISKY JAPONAIS	4 cl	12€50



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

Menus

AU CHOIX DE LA CARTE
(hors suppléments)

Plaisir

25€50

(hors boissons)

ENTRÉE + PLAT
ou PLAT + DESSERT

Tout compris

34€50*

(hors vins d'exception)

Avec boisson au choix :
Eau minérale 50 cl ou bière 25 cl
ou soda 33 cl ou un verre de vin 12,5cl
(hors vins d'exception)

APÉRITIF maison
(avec ou sans alcool)
+ ENTRÉE + PLAT
ou + PLAT + DESSERT
+ CAFÉ ou thé ou infusion

*Entré + Plat + Dessert - Supp. +4,5€

LES ENTRÉES

SALADE BISTROT Mesclun de salade BDB, foie gras de canard mi-cuit, jambon cru, gésiers de volaille confits, Grana Padano, cerneaux de noix, crème de balsamique.	
BOUDDHA BOWL Quinoa, avocat, concombre, tomate, graines de sésame, zeste de citron vert	
SALADE MODE CAESAR Mesclun de salade, grana padano, poulet façon méditerranéenne, croûtons à l'ail, oignon rouge, sauce caesar	

LES PLATS

LA TRADITION À DU BON 18€50

FILET DE BAR AUX LEGUMES D'ÉTÉ Filet de Bar, légumes d'été, amandes effilées sauce vierge	
ARAIGNÉE DE PORC POMMES BISTROT araignée de porc, sauce moutarde à l'ancienne et cidre, pommes bistrot, légumes d'été	
PALERON DE VEAU CONFIT Paleron confit à la graisse de canard, pommes bistrot, légumes d'été, jus de viande	
BROCHETTE DE POULET FAÇON MÉDITERRANÉENNE jus au thym, pommes bistrot, légumes méditerranéen.	

NOTRE BURGER 15€90

GOURMET BURGER Pain burger, viande de bœuf hachée VBF, sauce secrète, cheddar, sucrine, oignons frits, laqué d'épices, lard tranché fumé, pommes bistrot ou frites	
LE BURGER PRESTIGE - Supp. +3€50 Pain burger, viande de bœuf hachée VBF, tranche de foie gras, sauce secrète, cheddar, sucrine, oignons frits, laqué d'épices, lard tranché fumé, pommes bistrot ou frites	

NOS GRANDES SALADES 18€50

LA GRANDE SALADE BISTROT Mesclun de salade BDB, foie gras de canard mi-cuit, jambon cru, gésiers de volaille confits, Grana Padano, cerneaux de noix, crème de balsamique.	
LA GRANDE SALADE FAÇON CAESAR Mesclun de salade, grana padano, poulet façon méditerranéenne, croûtons à l'ail, oignon rouge, sauce caesar	
BOUDDHA BOWL XL Quinoa, avocat, concombre, tomate, graines de sésame, zeste de citron vert, poulet façon méditerranéenne	

LES DESSERTS 7€50

NOTRE FAMEUSE ÎLE FLOTTANTE XXL	
FONDANT AU CHOCOLAT , crème anglaise	
PÊCHE MELBA MODE BISTROT Glace vanille, pêche coulis de fruits rouge, meringue, Chantilly	
CROQ ECLAIR EXOTIQUE Choux Coquant, sorbet passion, sorbet mangue, sorbet ananas, coulis de fruits exotique	
PUIT D'AMOUR Pommes caramélisées flambées au Calvados, crumble, glace Vanille, mousse de mascarpone, craquelin	

Formule BISTROT

HORS WEEK END ET JOURS FÉRIÉS

DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS À L'ARDOISE
(hors suppléments)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

21€

ENTRÉE	PLAT	DESSERT
5€	11€	5€

		8€50
TERRINE DU BISTROT Aux foies de volaille, cornichons, salade verte.		
TARTE FINE DE LÉGUMES D'ÉTÉ Courgette, aubergine, poivron rouge, vert, jaune, tomate, basilic, sorbet, tomate basilic		
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT - Supp. +1€ Foie gras de canard mi-cuit, toasts, crème de balsamique		

COTÉ BOUCHER 18€50



BAVETTE OU HAMPE Frites ou pomme bistrot, salade, sauce au choix	
PAVÉ DE BŒUF TRADITIONNEL Grillé à la plancha, sauce au choix, pommes Bistrot, salade verte, fleur de sel	
FORMIDABLE ENTRECÔTE 300g - Supp. +5€ Frites ou pomme bistrot, salade, sauce au choix.	
PAVÉ DE BŒUF PRESTIGE - Supp. +3€50 Tranche de foie gras de canard, jus au condiment de truffe, pommes Bistrot, salade verte	

NOS TARTARES 17€90

TARTARE TRADITIONNEL Assaisonnement bistrot, frites Bistrot, oignons rouges et salade verte	
TARTARE ALLER-RETOUR Simplement grillé à la plancha. Servi avec des frites	
TARTARE DE BŒUF ITALIEN Grana Padano, tomates confites, oignon rouge, assaisonnement pesto, salade verte. Servi avec frites	
LA TRILOGIE DE TARTARES Le traditionnel, l'aller-retour et l'italien. Servie avec des frites	

Supplément sauce ou légumes +1€
Sauces : Poivre, Bearnaise, Fromagère, Échalottes.