

LES VINS

Blanc

	75 cl	Pot 46 cl	Verre 12,5 cl
LES CARDOUNETTES BLANC <i>IGP Pays d'OC. Parfum de petites fleurs blanches et de notes de fruits à chair blanche comme la pêche.</i>	19€80	12€50	4€10
BLANDINE LE BLANC <i>IGP* Côtes de Gascogne. Nez franc, floral, légèrement épicé et fin.</i>	21€90	-	4€50
FAMILLE CHAUVIN <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>	31€40	-	-

Rosé

LES CARDOUNETTES ROSE <i>IGP Pays d'OC.</i>	19€80	12€50	4€10
LES ANGELOTS CHÂTEAU DE L'ENGARRAN <i>AOC*** Languedoc. D'une couleur claire, vous apprécierez la fraîcheur de ce rosé fruité.</i>	24€50	15€50	5€20
DOMAINE MABY LA FORCADIÈRE <i>AOP** Tavel. Un assemblage de 7 cépages. Un rosé gourmand qui accompagnera parfaitement vos viandes.</i>	28€80	-	-

Rouge

LES CARDOUNETTES ROUGE <i>IGP Pays d'OC.</i>	19€80	12€50	4€10
CHÂTEAU HAUT MAGINET <i>AOP** Bordeaux. Belle couleur. Nez puissant et flatteur. Arômes de fruits rouges, de jolies nuances florales, épicées et de menthe douce.</i>	20€20	-	-
MARCEL MALBEC <i>Vin de France. Couleur profonde avec des reflets violets. Un nez très fruité avec des notes de mûre.</i>	21€50	14€20	5€80
BEAU JO JO <i>AOP Beaujolais. Arômes fruits très marqués. (banane)</i>	22€50	-	-
CHÂTEAU TOUR DES GENDRES <i>AOP** Côtes de Bergerac. Joli Bergerac tout en élégance qui privilégie le fruit et la gourmandise.</i>	26€90	-	-
CHÂTEAU DES ADOUZES <i>AOP Faugères. De couleur soutenue, un bouquet expressif de fruits rouges.</i>	28€50	-	-
LA CLÉ SAINT-PIERRE <i>AOC Coteaux Bourguignons. Senteurs de fruits rouges se mariant avec une touche vanillée et torréfiée.</i>	30€10	-	-

Vin du monde

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

Vin d'exception

LA RÉSERVE DE MALARTIC <i>AOP** Pessac Léognan.</i>	Magnum 150 cl	99€0050 cl	33€00
QUETTON SAINT-GEORGES <i>AOP** Coteaux du Languedoc Saint-Georges d'Orques.</i>	-75 cl	36€70	
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE <i>AOC*** Hautes-Côtes de Beaune.</i>	-75 cl	36€60	
AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE <i>AOC Coteaux de Luberon.</i>	-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
Automne - Hiver

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

	33 cl	4€10
LIPTON ICE TEA	20 cl	4€10
JUS DE FRUITS	20 cl	4€10
<i>(orange, pomme, tomate, abricot, ananas)</i>		
	33 cl	4€10
	50 cl	4€50
	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, GET 31, BAILEY'S	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

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



Tartare

- 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



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

26€

(hors boissons)

ENTRÉE + PLAT

ou PLAT + DESSERT

Tout Compris

35€

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€

Formule BISTROT

HORS WEEK END ET JOURS FÉRIÉS

DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS À L'ARDOISE

(hors suppléments)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

23€

ENTRÉE

6€

PLAT

12€

DESSERT

5€

LES ENTRÉES

COCOTTE D'ESCARGOTS À LA CRÈME D'AIL DOUX
TARTINE SAVOYARDE

ŒUF PARFAIT À LA CRÈME DE MORILLE

TERRINE DU BISTROT

Cornichons, salade verte

8€50

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD - Supp. +3€
Bloc de Foie gras de canard mi-cuit, toasts, crème de balsamique

SALADE MODE 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.

LES PLATS

LA TRADITION À DU BON 18€50

POT AU FEU FAÇON BISTROT

Bœuf, volaille, pommes de terre, carottes, navet, poireaux

TRAVERS DE PORC

Sauce barbecue caramélisé au miel pommes bistrot

SUPRÊME DE VOLAILLE AUX CREVETTES,

Risotto crémeux, Grana Padano.

DOS MERLU SAUCE À L'OSEILLE et ses légumes variés

COTÉ BOUCHER 18€50

BAVETTE

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



NOS BURGERS 16€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 bloc de foie gras, sauce secrète, cheddar, sucrine, oignons frits, laqué d'épices, lard tranché fumé, pommes bistrot ou frites

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 SAVOYARD

Reblochon, tranche de poitrine fumé grillé, oignons, assaisonnement tartare, Salade verte. Servi avec frites

LA TRILOGIE DE TARTARES

Le traditionnel, l'aller-retour et le savoyard. Servie avec des frites

Supplément sauce ou légumes +1€

Sauces : Poivre, Béarnaise, Roquefort, Echalotes.

LES DESSERTS 7€50

NOTRE FAMEUSE ÎLE FLOTTANTE XXL

PROFITEROLES AU CHOCOLAT

BABA AU RHUM

PANACOTTA et sa marmelade de citron

PUIT D'AMOUR

Pommes caramélisées flambées au Calvados, crumble, glace Vanille, chantilly, craquelin

COUPE SOUVENIR D'ENFANCE

Glace Vanille, glace chocolat, glace caramel laitier, chantilly, craquelin, mikado, sauce chocolat

LA COUPE BISTROT 3 BOULES

Aux choix : Vanille, Café, Chocolat, Caramel, Passion, Mangue, Ananas

CAFÉ DOUCEUR

Accompagné de trois mignardises... selon l'humeur du Chef

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS

Assortiment de trois fromages de nos régions