

LES VINS

Blanc

	75 cl	Pot 46 cl	Verre 12,5 cl
4B LES CARDOUNETTES BLANC	21€00	14€20	4€90
<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	23€00	15€20	5€20
<i>IGP* Côtes de Gascogne. Nez franc, floral, légèrement épicé et fin.</i>			
FAMILLE CHAUVIN	27€00	17€90	6€20
<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

SÉLECTION DU BISTROT AOC - ROSÉ DE PROVENCE	21€00	14€20	4€90
<i>IGP Pays d'OC.</i>			
4B LES ANGELOTS CHÂTEAU DE L'ENGARRAN	23€00	15€20	5€20
<i>AOC*** Languedoc. D'une couleur claire, vous apprécierez la fraîcheur de ce rosé fruité.</i>			
DOMAINE MABY LA FORCADIÈRE	27€00	18€00	6€20
<i>AOP** Tavel. Un assemblage de 7 cépages. Un rosé gourmand qui accompagnera parfaitement vos viandes.</i>			

Rouge

4B LES CARDOUNETTES ROUGE	21€00	14€20	4€90
<i>IGP Pays d'OC.</i>			
CHÂTEAUHAUT MAGINET	23€00	15€20	5€20
<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	23€00	15€20	5€20
<i>Vin de France. Couleur profonde avec des reflets violets. Un nez très fruité avec des notes de mûre.</i>			
4B CHÂTEAU TOUR DES GENDRES	27€00	18€00	6€20
<i>AOP** Côtes de Bergerac. Joli Bergerac tout en élégance qui privilégie le fruit et la gourmandise.</i>			
CHÂTEAU DES ADOUZES	28€00	18€80	6€30
<i>AOP Fauquères. De couleur soutenue, un bouquet expressif de fruits rouges.</i>			
LA SÉLECTION DU BISTROT - AOP BROUILLY	29€00	19€00	6€40
LA CLÉ SAINT-PIERRE	32€00	19€80	6€60
<i>AOC Coteaux Bourguignons. Senteurs de fruits rouges se mariant avec une touche vanillée et torréfiée.</i>			

Vin du monde

DOC RIOJA-CRIANZA	30€00	-	-
<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>				
4B 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	Coupe
CHAMPAGNE** DEUTZ	65€00	32€90	10€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

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

LES BIÈRES

1664	25 cl	5€20	33 cl	6€70	50 cl	7€80
GRIMBERGEN	25 cl	5€50	33 cl	7€20	50 cl	8€30
PICON BIÈRE	25 cl	6€90				
SUPPLÉMENT SIROP						0€50

BOISSONS ET EAUX MINÉRALES

	33 cl	4€80
	20 cl	4€50
JUS DE FRUITS	20 cl	4€50
<i>(orange, pomme, tomate, abricot, ananas)</i>		
	33 cl	4€30
	50 cl	4€90
	100 cl	5€90

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	2€60
THÉ, INFUSION	4€50
CAPPUCCINO	4€60
IRISH COFFEE	8€10

LES DIGESTIFS ET ALCOOLS

COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS, POIRE WILLIAMS, GET 27, VIEILLE PRUNE, BAILEY'S, RHUM AMBRÉ SAINT-JAMES	7€90
---	------

LES COCKTAILS

AMERICANO MAISON	10 cl	8€10
MOJITO	12 cl	8€10
MOJITO BIÈRE	12 cl	8€10
PIÑA COLADA	12 cl	8€10
SPRITZ PÊCHE BLANCHE	12 cl	8€10

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN PIÑA COLADA	16 cl	7€50
VIRGIN SPRITZ PÊCHE BLANCHE	16 cl	7€50
VIRGIN MOJITO	16 cl	7€50

- 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



12€90



Planchettes à partager 15€90

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	5€20
KIR VIN ROUGE	10 cl	5€20
KIR CRÉMANT	12 cl	8€10
RICARD	2 cl	5€90
MARTINI OU CAMPARI OU PORTO	6 cl	5€90
GIN OU VODKA OU RHUM	4 cl	7€90
SUPPLÉMENT SIROP		0€50

LES WHISKIES

BLENDED SCOTCH WHISKY	4 cl	7€90
BOURBON FOUR ROSES	4 cl	8€10
CARDHU	4 cl	9€10
KNOCKANDO 12 ANS D'ÂGE	4 cl	9€10
LAGAVULIN 16 ANS D'ÂGE	4 cl	9€90
OBAN 14 ANS D'ÂGE	4 cl	10€90
NIKKA WHISKY JAPONAIS	4 cl	12€90



 *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

27€80

(hors boissons)

ENTRÉE + PLAT
ou PLAT + DESSERT

Tout compris

40€90*

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

(Nos salades peuvent être servies en plat - 19,50€)

SALADE BISTROT

Mesclun de salade BDB, foie gras de canard maison, jambon cru, gésiers de volaille confits, Grana Padano, cerneaux de noix, crème de balsamique

BOUDDHA BOWL

Quinoa, avocat, concombre, tomate, pêches, amandes effilées, vinaigrette

TARTE FINE DE LÉGUMES D'ÉTÉ

et sa boule de sorbet tomate basilic.
(Courgette, aubergine, poivrons, tomate, basilic)

LES PLATS

La tradition à du bon

FILET DE BAR AUX LÉGUMES 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

Nos Burgers

GOURMET BURGER

Pain burger, viande de bœuf hachée, sauce secrète, cheddar, sucrose, oignons frits, laqué d'épices, lard tranché fumé, pommes bistrot ou frites.

LE BURGER PRESTIGE - Supp. +3€50

Pain burger, viande de bœuf hachée, tranche de foie gras, sauce secrète, cheddar, sucrose, oignons frits, laqué d'épices, lard tranché fumé, pommes bistrot ou frites

Nos Grandes Salades

LA GRANDE SALADE BISTROT

Mesclun de salade, foie gras de canard mi-cuit, jambon cru, gésiers de volaille confits, Grana Padano, cerneaux de noix, crème de balsamique

LA GRANDE SALADE FACON CAESAR

Mesclun de salade, grana padano, poulet, croûtons à l'ail, oignon rouge, sauce caesar

BOUDDHA BOWL

Quinoa, avocat, concombre, tomate, pêches, amandes effilées, poulet, vinaigrette

LES DESSERTS 9€

NOTRE FAMEUSE ÎLE FLOTTANTE XXL

PÊCHE MELBA MODE BISTROT
Glace vanille, pêche coulis de fruits rouge, sorbet pêche, Chantilly

TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES
(recette spécial du chef)

COUPE SOUVENIR D'ENFANCE

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

Formule BISTROT

HORS WEEK END ET JOURS FÉRIÉS

DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS À L'ARDOISE
(hors suppléments)

ENTRÉE + PLAT
ou PLAT + DESSERT

22€

ENTRÉE	PLAT	DESSERT
7€50	17€	7€50

9€80

SALADE MODE CAESAR

Mesclun de salade, grana padano, poulet, croûtons à l'ail, oignon rouge, sauce caesar

TERRINE DU BISTROT

Aux foies de volaille, cornichons, salade verte

FOIE GRAS DE CANARD MAISON MI-CUIT - Supp. +3,5€

Foie gras de canard mi-cuit, toasts, crème de balsamique

19€50

Coté Boucher



BAVETTE OU PIÈCE DU BOUCHER

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

PAVÉ DE BŒUF PRESTIGE - Supp. +3€50

Tranche de foie gras de canard, jus au condiment de truffe, pommes Bistrot, salade verte

CÔTE DE BŒUF 1 KG - 75,00€

FORMIDABLE ENTRECÔTE 300g - 28,90€

Frites ou pomme bistrot, salade, sauce au choix.

Nos Tartares

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 THAÏ

Sauce tartare bistrot, piment rouge, salade verte, servi avec frites

LA TRILOGIE DE TARTARES

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

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