



LES ENTRÉES

7€10

SALADE BISTROT

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

TERRINE DU BISTROT

Aux foies de volaille, cornichons, salade verte

ASSIETTE ESTIVALE

Roquette, bruschetta di mozzarella di Bufala, melon, jambon cru, crème de vinaigre balsamique

TARTE FINE CHÈVRE, FIGUES

Fromage de chèvre, figues, jambon cru, pistaches, salade, vinaigre balsamique, miel

LES GRANDES SALADES

14€90

GRANDE SALADE BISTROT

Mesclun de salade BDB, bloc de foie gras de canard mi-cuit, jambon sec, gésiers de volaille confits, Grana Padano**, cerneaux de noix, crème de vinaigre balsamique Borgès

GRANDE ASSIETTE ESTIVALE

Roquette, bruschetta di mozzarella di Bufala, melon, jambon cru, crème de vinaigre balsamique

LES PLATS

17€10

CARPACCIO DE BŒUF AUX LÉGUMES GRILLÉS

Carpaccio de bœuf, légumes grillés, pointes d'asperge, Grana Padano**, sauce pistou

SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE AU ROMARIN

Souris d'agneau, pommes Bistrot, sauce au romarin

GOURMET BURGER

Pain burger, viande de bœuf hachée VBF, sauce secrète, cheddar, sucrine, oignons frits, laqué d'épices, lard tranché fumé (option), pommes Bistrot

FAUX-FILET FINEMENT MARINÉ (supp. 5 €)

Sauce Bistrot. Servi avec salade et frites

PAVÉ DE BŒUF TRADITIONNEL

Grillé à la plancha, sauce au choix, pommes Bistrot, salade verte, fleur de sel

TARTARE TRADITIONNEL

Assaisonnement bistrot, frites Bistrot, oignons rouges et salade verte

TARTARE BRÉSILIEN

Piments rouge, oignon rouge, assaisonnement Bistrot, salade verte. Servi avec frites

LES DESSERTS

7€10

BABA AU MOJITO

Baba bouchon infusé au sirop mojito, jus de citron vert, chantilly zestes de citron vert, menthe fraîche, rhum ambré

AUTOUR DU CHOCOLAT

Moelleux au chocolat, crème anglaise

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS

Assortiment de trois fromages de nos régions

PUIT D'AMOUR AUX FRUITS ROUGES

Cocktail de fruits rouges, coulis de fruits rouges, crumble, glace vanille, glace fraise, glace framboise, mousse de mascarpone, craquelin

COUPE SOUVENIR DE NOTRE ENFANCE

Glace praliné, glace chocolat, glace noisette, caramel laitier, sauce chocolat, chantilly, pralin, mikado

MENU

9€50

P'tit garnement



HACHÉ DE BŒUF

- + pommes frites *ou* pommes bistrot
- ou* légumes du moment
- + DESSERT DU MOMENT
- + SODA *ou* JUS DE FRUITS

BISTROT — DU — BOUCHER

Planchettes 12€50

À PARTAGER

LES COCHONNAILLES

Assortiment de charcuterie à grignoter.

ou

LA MIXTE DU BISTROT

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

1/2 bouteille de Champagne Deutz
Une bonne idée à partager à 2, 3 ou 4 pers.

Petit plaisir!

29€70

LES BOISSONS

KIR VIN BLANC	10 cl	4€30
Au choix : cassis, mûre ou pêche		
KIR VIN ROUGE	10 cl	4€30
Cassis		
KIR PÉTILLANT	12 cl	7€50
Crémant ou blanc de blanc, au choix : cassis, mûre ou pêche.		
RICARD	2 cl	4€90
MARTINI OU CAMPARI OU PORTO	6 cl	4€90
GIN ou VODKA ou RHUM	4 cl	6€00
SUPPLÉMENT SIROP		0€50

LES BIÈRES

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

LES COCKTAILS sans alcool

VIRGIN PIÑA COLADA	16 cl	6€40
Jus d'ananas, mix fruit coco Monin, sirop saveur rhum Monin.		
VIRGIN SPRITZ PÊCHE BLANCHE	16 cl	6€40
Eau gazeuse, sirop orange spritz Monin, sirop pêche blanche Monin.		
VIRGIN MOJITO	16 cl	6€40
Eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche, sirop saveur rhum Monin, sirop mojito mint Monin.		

LES COCKTAILS

AMERICANO MAISON	10 cl	7€90
Martini rosso, Campari, Martini Dry, Gin Gibson's.		
MOJITO	12 cl	7€90
Rhum, eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche, sirop mojito mint Monin.		
MOJITO BIÈRE	12 cl	7€90
Bière, citron vert, menthe fraîche, mix fruit fraise Monin, sirop mojito mint Monin.		
PIÑA COLADA	12 cl	7€90
Rhum, jus d'ananas, mix fruit coco Monin.		
SPRITZ PÊCHE BLANCHE	12 cl	7€90
Aperol, vin pétillant, eau gazeuse, sirop pêche blanche Monin.		

LES WHISKIES

BLENDED SCOTCH WHISKY BABY	2 cl	3€90
BLENDED SCOTCH WHISKY	4 cl	6€70
BOURBON FOUR ROSES	4 cl	6€90
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

LES CHAMPAGNES

Champagne** DEUTZ	Coupe 12,5 cl	9€90
Champagne** DEUTZ	Btl 37,5 cl	29€70
Champagne** DEUTZ	Btl 75 cl	58€40

LES SOFTS

Les Sodas et jus de fruits

Coca-Cola	33 cl	4€10
Coca-Cola Zero	33 cl	4€10
Coca-Cola Light	33 cl	4€10
Sprite	33 cl	4€10
Nestlé	20 cl	3€90
JUS DE FRUITS	20 cl	3€90
(orange, pomme, tomate, abricot, ananas)		

Les eaux minérales

Vittel	33 cl	3€80
SPÉLLEGRINO	50 cl	4€10
partia	100 cl	4€90

Les boissons chaudes

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	2€20
THÉ, INFUSION	3€50
CAPPUCCINO	3€80
IRISH COFFEE	6€90

LA CARTE DES VINS

Blancs

	Bouteille 75 cl	Pot 46 cl	Verre 12,5 cl
HÉRITAGE DU CONSEILLER	20€20	11€90	4€10
IGP* OC Chardonnay. Parfum de petites fleurs blanches et de notes de fruits à chair blanche comme la pêche.			
BLANDINE LE BLANC	21€90	13€20	4€50
IGP* Côtes de Gascogne. Nez franc, floral, légèrement épicé et fin.			
FAMILLE CHAUVIN	26€00	15€90	5€30
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.			

Rosés

DOMAINE D'AVRILLÉ	21€50	13€20	4€50
AOP Rosé de Loire. D'une couleur claire, vous apprécierez la fraîcheur de ce rosé fruité.			
TAVEL LA FORCADIÈRE	25€50	-	-
AOP** Tavel. Un assemblage de 7 cépages. Un rosé gourmand qui accompagnera parfaitement vos viandes.			

Rouges

CHÂTEAU LA COUDRAIE	20€20	11€90	4€10
AOP** Bordeaux. Belle couleur. Nez puissant et flatteur. Arômes de fruits rouges, de jolies nuances florales, épicées et de menthe douce.			
DOMAINE D'AVRILLÉ	21€50	13€20	4€50
MERLOT IGP Val de Loire. D'une belle robe grenat, au nez une dominante de fruits rouges concentrés avec des notes de violette.			
MARCEL MALBEC	21€50	13€20	4€50
Vin de France. Couleur profonde avec des reflets violets. Un nez très fruité avec des notes de mûre.			
CHÂTEAU TOUR DES GENDRES	26€90	-	-
AOP** Côtes de Bergerac. Joli Bergerac tout en élégance qui privilégie le fruit et la gourmandise.			
CHÂTEAU DE BRIANTE	29€50	-	-
Appellation Brouilly Contrôlée. Arômes de petits fruits rouges très marqués (cerise, framboise).			
LA CLÉ SAINT-PIERRE	30€10	-	-
AOC*** Coteaux Bourguignons. Senteurs de fruits rouges se mariant avec une touche vanillée et torréfiée.			
CHÂTEAU PLAGNAC	30€10	-	-
AOP** Médoc cru bourgeois. De couleur soutenue, ce médoc libère un bouquet expressif de fruits rouges et de toasté-vanillé.			

Vin du monde

PERLITA	28€00
Vin Argentin. Vin rouge savoureux aux arômes de chocolat noir, de baies croquantes, subtilement vanillé et aux tanins fins.	

Vin d'exception

	Magnum 150 cl	Bouteille 75 cl	Bouteille 50 cl
LA RÉSERVE DE MALARTIC	99€00	-	33€00
AOP** Pessac Léognan. Couleur d'un beau rouge rubis, au nez, belle intensité aromatique. Un vin très plaisant, intense et gourmand.			
QUETTON SAINT-GEORGES	72€00	36€70	-
AOP** Coteaux du Languedoc Saint-Georges d'Orques. Robe couleur cerise, le nez développe des arômes de violette et de bergamote.			
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE	-	36€60	-
AOC*** Hautes-Côtes de Beaune. D'un rubis brillant intense, il présente des notes de cassis, vanille et d'épices.			
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	-	42€00	-
AOP** Châteauneuf-du-Pape. D'un rouge pourpre intense, il exhale un bouquet de truffe et de violette.			

AVIS AUX AMATEURS

Cognac, Armagnac, Calvados, Poire Williams, Get 27, Vieille prune, Bailey's, Rhum ambré Saint-James

6€90

Vous m'en direz des nouvelles!

Vous ne consommez pas la bouteille en entier? Repartez avec elle!