



LES ENTRÉES 7€50

PLANCHETTE DE COCHONNAILLES,
assortiment de charcuterie et beurre demi-sel

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, servi avec ses toasts et son chutney du moment. (suppl. 4€ hors menu tout compris)

POËLON D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE
à la crème d'ail et beurre persillé

SALADE MODE BISTROT
mesclun de salades, bloc de foie gras de canard mi-cuit, jambon sec, gésiers de volaille confits, Grana Padano**, cerneaux de noix

CARPACCIO DE BŒUF AU PESTO et mesclun de salade

CÉVICHE DE SAUMON, GUACAMOLE FAÇON COCKTAIL
Guacamole, queue de crevettes, dés de betterave, dés de saumon, Grana Padano**, feuilles de persil plat

TARTE FINE CHÈVRE, FIGUES
Fromage de chèvre, figues, salade, vinaigre balsamique, miel

ÉVENTAIL DE MELON ET JAMBON D'Auvergne,
vinaigre de framboise

Formule BISTROT ou Formule midi ??

SERVIE DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE + PLAT 15€90
ou **PLAT + DESSERT**
+ **BOISSON AU CHOIX***

*avec eau minérale 50 cl OU bière Heineken 25 cl
OU soda 33 cl OU pot lyonnais de 23 cl de vin
AOC Saint-Chinian rouge ou rosé ou blanc.

ENTRÉES (au choix)

Entrée sur l'ardoise du jour (uniquement le midi)

Terrine du Bistrot aux foies de volaille

Tarte fine chèvre figue

Fromage de chèvre, figues, salade, vinaigre balsamique, miel

Éventail de melon

et jambon d'Auvergne vinaigre de framboises

PLATS (au choix)

Plat sur l'ardoise du jour (uniquement le midi)

Steak du boucher
sauce au poivre, pommes frites et mesclun de salades.

Tartare de bœuf le Traditionnel ou l'Aller/Retour (160 g),
pommes frites, mesclun de salades

Suprême de volaille trousser aux figues
écrasé de pommes de terre sauce au porto

Darnes de saumon
et ses légumes grillés du moment, sauce hollandaise

Salade César Blanc de poulet, parmesan, croûtons
de pain, pommes grenailles, sauce César

DESSERTS (au choix)

Dessert sur l'ardoise du jour (uniquement le midi)

Crème brûlée

Salade de fruits frais au sirop vanillé

Chocolat liégeois

Coupe dame blanche
glace vanille sauce chocolat et chantilly

Pêche Melba du Bistrot

Café gourmand (suppl. 1€)
expresso ou thé et duo de mignardises.

LES PLATS 15€50

À savourer dans l'quartier

PAVÉ DE BŒUF RUMSTECK GRILLÉ À LA PLANCHA,
pommes frites, salade, sauce au choix (béarnaise, poivre ou roquefort)

PAVÉ DE BŒUF RUMSTECK PRESTIGE
avec son escalope de foie gras de canard poêlée, pommes grenailles
(suppl. 3€)

NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE (env. 300 g),
pommes grenailles et légumes du moment, sauce au choix (suppl. 6€)

BAVETTE AUX ÉCHALOTES CONFITES,
écrasé de pommes de terre.

TRADITIONNEL TARTARE DE BŒUF,
à la française ou Aller/Retour, câpres, cornichons, oignons et pommes
frites. Préparé à la commande en cuisine à votre goût

TARTARE PROVENÇAL,
tartare à la française avec tapenade d'olives, tomate confite, pommes
frites et salade

TRILOGIE DE TARTARES,
déclinaison des tartares Traditionnel, Aller/Retour et Provençal, servie avec
pommes grenailles et salade

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



Découvrez la *sélection*
du boucher sur l'ardoise

La tradition a du bon

COCOTTE DE ROGNONS DE VEAU CONFITS

façon «Grand-Mère», à la graine de moutarde

GRANDE SALADE MODE BISTROT

mesclun de salades, morceaux de foie gras de canard mi-cuit,
jambon d'Auvergne, gésiers de volaille confits, Grana Padano**,
croûtons, pommes Bistrot

PLANCHE DE COCHONNAILLES

assortiment de cochonnailles et de charcuterie de la maison Laborie
Auvergne et pommes grenailles

SOURIS D'AGNEAU

braisée au thym et son écrasé de pommes de terre, jus simple.

DARNES DE SAUMON

et ses légumes grillés du moment sauce hollandaise

SUPRÊME DE VOLAILLE TROUSSIER AUX FIGUES

sauce au porto et écrasé de pommes de terre

SALADE CÉSAR

blanc de poulet parmesan croûtons pommes grenailles sauce César

LES DESSERTS 7€80

CAFÉ GOURMAND déclinaison de mini desserts gourmands accompagnés
d'un expresso ou d'un thé

BABA BOUCHON,
arrosé au rhum ambré, crème chantilly

CRÈME BRÛLÉE

PUITS D'AMOUR fruits rouges frais, caramel laitier, biscuit sablé, glace
vanille et mousse de mascarpone

MOELLEUX AU CHOCOLAT
boule de glace vanille, chocolat chaud, crème anglaise

COUPE SOUVENIR AUX PARFUMS D'ENFANCE
glace praliné-noisette, caramel au beurre salé, chocolat noir, caramel
laitier, sauce chocolat et crème chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS OU CAFÉ LIÉGEOIS
crème chantilly

COUPE DAME BLANCHE glace vanille, sauce au chocolat,
chantilly et crunchy de fruits secs

COUPE COLONEL, vodka, sorbet citron (suppl. 2€)

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS

beurre demi-sel et mesclun de salades

TARTE FINE AUX POMMES

et amandes grillées sorbet pomme

SALADE DE FRUITS FRAIS ET SIROP VANILLÉ

PÊCHE MELBA DU BISTROT

CASCADE DE FRUITS ROUGES

sur tuiles aux amandes et glace yaourt

BISTROT — DU — BOUCHER

Planchettes 15€50

À PARTAGER 2/3 PERS.

LES COCHONNAILLES

assortiment de charcuterie
à grignoter de la maison Laborie (Auvergne).

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC	10 cl	3€70
<i>Cassis, mûre ou pêche</i>		
KIR VIN ROUGE	10 cl	3€70
KIR ROYAL	14 cl	7€50
COUPE DE CHAMPAGNE**	10 cl	7€00
RICARD	2 cl	4€00
MARTINI ROSSO, BIANCO OU DRY - CAMPARI	6 cl	4€50
PORTO	6 cl	4€50
<i>Rouge ou blanc</i>		
GIN, VODKA, RHUM	4 cl	6€00

BIÈRES

HEINEKEN (pression)	25 cl	3€90	50 cl	6€00
AFFLIGEM (pression)	25 cl	4€50	50 cl	7€00

COCKTAILS

AMERICANO MAISON	10 cl	7€50
<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€50
<i>Rhum blanc Saint-James, jus d'ananas ABC, lait de coco</i>		
SEX ON THE BEACH	12 cl	7€50
<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	7€00
<i>Jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse et feuilles de menthe</i>		

LA ROUTE DES WHISKIES

BLENDED SCOTCH WHISKY	2 cl	3€50	4 cl	6€00
BOURBON FOUR ROSES	4 cl	6€50		
CARDHU	4 cl	8€50		
CRAGGANMORE	4 cl	8€50		
KNOCKANDO 12 ANS	4 cl	8€50		
LAGAYULIN 16 ANS	4 cl	9€50		
OBAN 14 ANS	4 cl	9€50		
NIKKA WHISKY JAPONAIS	4 cl	12€50		

LES CHAMPAGNES

Champagne Rémy Collard Brut	Btl 75 cl	39€00
Champagne Rémy Collard Rosé	Btl 75 cl	43€00

LES SOFTS

Les Sodas et jus de fruits

Coca-Cola	33 cl	3€80
Coca-Cola zero	33 cl	3€80
Coca-Cola light	33 cl	3€80
SCHWEPES	25 cl	3€80
fuzetea	20 cl	3€80
JUS DE FRUITS Minute Maid	20 cl	3€80
<i>(orange, pomme, tomate, abricot, ananas)</i>		

Les eaux minérales

Vittel	50 cl	3€80
AFFLEGORING	100 cl	4€50
Perrier	33 cl	3€80

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

LA CARTE DES VINS

Blancs

	Bouteille 75 cl	Pot 46 cl	Verre 15 cl
IGP D'OC VIOGNIER ALBRIÈRES	20€50	-	4€10
<i>Le Viognier suscite un plaisir immédiat de fraîcheur</i>			
IGP CÔTES DE GASCOGNE MOELLEUX XVIII SAINT-LUC	24€00	-	4€80
<i>Gourmand, un équilibre parfait entre fraîcheur et moelleux</i>			
AOC PETIT CHABLIS DOMAINE LOUIS MOREAU	28€00	17€00	5€20
<i>Vin d'une nervosité et d'une gourmandise bien marquée</i>			

Rosés

AOC COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE DOMAINE SAINT-JULIEN LES VIGNES	24€50	15€00	4€90
<i>Note de pêche de vigne, fruité et ciselé en bouche</i>			
AOC CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU PAMPOLONNE CUVÉE E. PASCAUD	29€00	17€80	5€80
<i>Un vin rond, velouté et charnu aux notes de fruits rouges</i>			
AOC CÔTES DE PROVENCE MINUTY PRESTIGE ROSÉ	34€00	-	-
<i>D'un rose très pâle, riche et velouté. Fraîcheur aérienne aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches</i>			

Rouges

IGP CÔTES DE GASCOGNE COROLLE	19€90	13€20	4€30
<i>Du caractère et de la vivacité pour ce vin aux arômes de confiture de myrtille</i>			
AOC CAHORS - NOIR DE CASTEYRAC - MALBEC	22€50	-	4€50
<i>Un mélange de fruits et d'épices</i>			
AOC BOURGUEIL « CUVÉE TRINCH » DOMAINE BRETON	24€00	-	4€80
<i>Ce vin exprime le terroir, la jeunesse, le fruit et la souplesse</i>			
AOC MÉDOC SEIGNEURIE DU MÉDOC	27€50	16€50	5€50
<i>Fruité et légèrement boisé, un vin avec beaucoup de fraîcheur</i>			
AOC LANGUEDOC PIC SAINT-LOUP- MAS DE L'ONCLE	28€00	17€20	5€60
<i>Rond, plat et velouté, nez de fruits rouges et de cassis</i>			
AOC BROUILLY CHÂTEAU DES TOURS	28€00	-	5€60
<i>Une belle matière, soyeuse et caressante, soutenue par un nez de fruits bien mûrs</i>			
AOC BOURGOGNE PINOT NOIR LA VIGNÉE BOUCHARD PÈRE ET FILS	29€00	-	5€80
<i>Il marie fruits et terroir dans un bel équilibre. Une référence Bouchard Père & Fils</i>			
AOC SAINT-ÉMILION PETIT FOURNEY CHÂTEAU ROLLET	29€50	-	5€90
<i>Vin élégant, fruité et aux bouquets naissants</i>			
AOC GIGONDAS DOMAINE DE CAROBELLE VIGNERONS DE VACQUEYRAS	31€00	-	6€20
<i>Un vin aux arômes de petites baies et d'épices douces</i>			

Les rouges du monde

CHILI - TERRA NOBLE «MERLOT»	25€00	-	5€00
<i>La robe est sombre, le nez est puissant de fruits noirs et la bouche est pleine aux tanins fondus</i>			
ESPAGNE - ALICANTE DO MUDO MONASTREL	29€00	-	5€80
<i>Nez intense de fruits noirs, avec des notes d'épices Un vin de caractère qui ne manque pas de charme</i>			

Vin d'exception

AOC SAINT-ÉMILION ROUGE GRAND CRU CARILLON DE FOMBRAUGE	38€00	-	-
<i>Souple et rond, un Grand Cru tout simplement</i>			
AOC HAUT-MÉDOC ROUGE SIRE DE LA TOUR CARNET	38€00	-	-
<i>Un vin harmonieux et tout en finesse</i>			
AOC PESSAC LÉOGNAN ROUGE «L» DE LA LOUVIÈRE	42€00	-	-
<i>D'une grande élégance, c'est un vin plein de promesses</i>			
AOC GEVREY CHAMBERTIN ROUGE «VIEILLES VIGNES» DOMAINE MAGNIEN	58€00	-	-
<i>Un Pinot noir musclé, croustillant et racé</i>			

AVIS AUX AMATEURS

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

Vous m'en direz des nouvelles !

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