



LES ENTRÉES

7€90

CARPACCIO DE BŒUF, copeaux de cantal jeune

FOIE GRAS DE CANARD (supp. 5 €)

ASSIETTE DE SAUMON MARINÉ EN GRAVLAX

COCOTTE DE NEUF ESCARGOTS DE BOURGOGNE, à la crème d'ail tranché

TERRINE DU BISTROT ET SES CONDIMENTS

SALADE À LA MODE BISTROT, gésiers, cantal, foie gras, jambon cru

CRUMBLE DE CHÈVRE CHAUD, aux pomme et raisin

CÉSAR CHICKEN SALAD, salade romaine, œuf, poulet, oignons, parmesan, sauce césar

LES PLATS

16€50

CARPACCIO DE BŒUF XXL, copeaux de cantal jeune, pommes frites

SALADE À LA MODE BISTROT XXL, gésiers, cantal, foie gras, jambon cru

CÉSAR CHICKEN SALAD XXL, salade romaine, œuf, poulet, oignons, parmesan, sauce césar

PAVÉ DE CŒUR RUMSTECK, pommes frites et salades, sauce au choix

L'ENTRECÔTE (300 g), pommes frites et salades, sauce au choix (supp. 5 €)

TARTARES DE BŒUF AUX CHOIX, pomme frites et salades

LE TRUFFON POMME, frites et salades

LE GOURMET BURGER, pomme frites et salades

FRICASSÉ DE ROGNONS DE VEAU GRAND-MÈRE

FILET DE LOTTE AU SAFRAN ET FENOUIL riz basmati (supp. 3 €)

PAVÉ DE MERLU MEUNIÈRE AU JUS TRANCHÉ, fouillis de légumes

LES DESSERTS

7€90

BABA ARTISANAL ARROSÉ DE RHUM

PROFITEROLES DANS TOUS SES ÉTATS

CRÈME BRULÉE À LA CASSONADE

MOELLEUX AU CHOCOLAT DE TANZANIE

SALSA DE FRUITS FRAIS RAFRAICHI AU CITRON VERT

FRAISE MELBA

SOUVENIR D'ENFANCE

Glace chocolat intense, praliné gourmand, caramel au beurre salé, sauce chocolat et chantilly

CAFÉ GOURMAND



Les pots de vin

LES POTS DE VIN SÉLECTIONNÉS HAUT-POITOU ET DE LOIRE - ROUGE OU ROSÉ

Pot 23 cl Pot 46 cl

4€90 7€90

LA CARTE DES VINS

Blancs

	75 cl	37,5 cl	10 cl
AOC HAUT-POITOU SAUVIGNON	16€90	10€90	3€50
<i>Une belle robe paille claire pour ce cépage typique aux arômes fruités</i>			
AOC GRAVES BLANC CHATEAU BRONDELLE CLASSIC	21€90	-	4€00
<i>Cépage sauvignon et sémillon, robe brillante d'un jaune soutenu. Le nez est expressif, la bouche ample et souple</i>			
AOC SAUMUR BLANC DOMAINE DE NERLEUX	23€00	14€90	4€50
<i>Une robe jaune serin avec de délicats reflets argentés qui livre une belle intensité</i>			
AOC POUILLY FUME DE CHEZ BALLAND CHAPUIS «LES PIERRES FINES»	32€00	-	6€90
<i>Parfaitement équilibré, avec des arômes de verveine, pomme golden et acacia</i>			
POUR ACCOMPAGNER VOTRE FOIE GRAS	-	-	4€50
<i>Le verre de Côtes de Gascogne</i>			

Rosés

AOC HAUT-POITOU CABERNET ROSE	16€90	-	3€50
<i>Sec, léger et fruité, le cépage cabernet développe des arômes de fruits rouges et de poivre</i>			
AOC ROSE DE LOIRE D'ARTOIS	-	10€90	-
AOC COTES DE PROVENCE CHATEAU FERRY LACOMBE	21€90	13€90	4€50
<i>Élégant, une robe couleur pétales de rose, un nez de fleurs et de fruits frais</i>			
AOC CHINON ROSE PHILIPPE PAIN «DOMAINE DE LA COMMANDERIE»	23€50	16€90	4€50
<i>Une belle robe saumonée, un nez fin de pêche blanche et épices, tout en harmonie</i>			
AOC TAVEL CHATEAU CORRENSON	24€90	16€90	-
<i>Parfaitement équilibré, avec des arômes de verveine, pomme golden et acacia</i>			

Rouges

AOC HAUT-POITOU DIANE DE POITIERS	16€90	10€90	3€50
<i>Une robe rubis claire pour un vin frais et léger aux arômes de framboises et groseilles</i>			
BLAYE COTES DE BORDEAUX «CHATEAU LA BRETONNIERE»	18€50	-	-
<i>Merlot plein de fruits rouges et noirs, vin rond, belle finale en bouche</i>			
AOC COTES DU RHONE «DOMAINE DE LA BERTHETE»	18€50	12€50	3€90
<i>Un vin dense, généreux, coloré, ample et charnu, aux arômes puissants</i>			
AOC BORDEAUX SUPERIEUR CHATEAU RECOUGNE	20€90	-	4€50
<i>Un nez de fruits rouges, une structure profonde et puissante, des tanins soyeux</i>			
AOC COTE DE BOURG «CHATEAU LIBARDE»	21€90	14€00	-
<i>Mélange de rouge et de brun, arômes de fruits des bois. Il possède un corsage excellent</i>			
AOC COTEAUX DU LANGUEDOC PIC SAINT LOUP G BERTRAND	27€90	-	-
<i>Vin concentré, rond aux motifs élégants de fruits mûrs, de thym et d'épices.</i>			
AOC SAUMUR CHAMPIGNY DOMAINE DE NERLEUX	23€00	14€90	4€50
<i>Léger, fruité et gouleyant, l'archétype des vins de Loire</i>			
AOC MADIRAN CHATEAU LAFITTE FESTON	23€90	-	4€50
<i>Bien équilibré, un vin souple et soyeux aux arômes de fruits rouges</i>			
AOC MORGON COTE DU PY «VIEILLES VIGNES»	28€50	-	-
<i>Vin vif, fin et équilibré.</i>			
AOC CHINON CUVÉE SÉLECTION PHILIPPE PAIN «DOMAINE DE LA COMMANDERIE»	24€90	17€90	4€50
<i>Vin vif, fin et équilibré. D'une couleur rouge intense, son bouquet de fruits rouges en fait un vin harmonieux</i>			
AOC LALANDE POMEROL CHÂTEAU AU PONT DES GUÎTRES	39€90	-	-
<i>Des tanins fondus et une matière veloutée. Un vin très aromatique</i>			
AOC MARGAUX JACQUES BOYD	49€00	-	-
<i>Élégant, profond, raffiné, la sève des vieilles vignes. Un vin sérieux mais d'une grande finesse florale</i>			
MERCUREY PIERRE GRUBER	55€00	-	-
<i>D'une teinte rouge rubis, il évoque la framboise, la fraise, un fruit croquant</i>			

Vous m'en direz des nouvelles !

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

APÉRITIFS DIGESTIFS

APÉRITIFS

KIR PÉTILLANT	10 cl	3€70
<i>Au choix : crème de cassis, framboise, mûre, pêche, sirop de violette ou châtaigne</i>		
KIR VIN BLANC DU BISTROT	10 cl	3€30
<i>Au choix : crème de cassis, framboise, mûre, pêche, sirop de violette ou châtaigne</i>		
KIR ROYAL	10 cl	7€00
<i>au choix : cassis, violette, framboise, mûre, pêche, châtaigne</i>		
PINEAU DES CHARENTES (blanc ou rouge)	6 cl	3€70
MARTINI (Rosso ou Bianco)	4 cl	3€70
SUZE, PORTO (rouge ou blanc)	6 cl	3€70
LES ANISÉS	2 cl	3€30

BIÈRES

HEINEKEN PRESSION	15 cl 2€50	25 cl 3€20	50 cl 6€40
GRIMBERGEN BLONDE PRESSION	15 cl 2€80	25 cl 3€90	50 cl 7€80
HOEGAARDEN BIÈRE BLANCHE BOUTEILLE	33 cl	4€90	

COCKTAILS

AMERICANO	10 cl	6€50
MOJITO	20 cl	7€50
VIRGIN MOJITO	20 cl	6€50
COCKTAIL DE FRUITS SANS ALCOOL	20 cl	4€50
ALCOOLS 4cl ET SODA (Vodka orange, Whisky coca, Gin Tonic)	4 cl	5€50

LA ROUTE DES WHISKIES

LE WHISKY	4 cl	5€00
LE BABY	2 cl	3€00
LA SÉLECTION DE WHISKEYS AU CHOIX	4 cl	6€50
<i>Four Roses Bourbon, Jack Daniel's, Ballantines pur malt 12 ans, Aberlour 10 ans et 15 ans</i>		

AVIS AUX AMATEURS

COGNAC XO, ARMAGNAC 12 ANS	4 cl	8€10
CALVADOS HORS D'ÂGE	4 cl	7€50
LIQUEURS ET ALCOOLS	4 cl	5€90
<i>Calvados, Armagnac, Cognac, Cointreau, Eaux de vie fruits, Get 27</i>		
IRISH COFFEE		7€50

CHAMPAGNES

Champagne brut Sélection Bistrot du Boucher	10 cl	7€00
Champagne brut Sélection Bistrot du Boucher	75 cl	49€50
Champagne Mumm «Cordon Rouge»	75 cl	59€00

SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola OU Coca-Cola zero	33 cl	3€40
ORANGINA BOUTEILLE	25 cl	3€40
JUS DE FRUITS	20 cl	3€40
COCKTAILS DE FRUITS	20 cl	4€50

LES EAUX MINÉRALES

Vittel OU SANTALITA OU NARTIE	50 cl	2€70
NARTIE	100 cl	3€90
NARTIE	33 cl	3€20

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ		2€00
SÉLECTION DE GRANDS CRUS À PARTIR DE		2€90
THÉ, INFUSION		2€30
DOUBLE CAFÉ, CAPPUCCINO		3€40
IRISH COFFEE		7€50