



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 PLATS

17€10

La tradition à du bon

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

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

Côté boucher

GOURMET BURGER

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

PAVÉ DE BŒUF TRADITIONNEL

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

FAUX-FILET FINEMENT MARINÉ (supp. 5 €)

Sauce Bistrot. Servi avec salade et frites

Nos tartares

TARTARE TRADITIONNEL

Assaisonnement bistrot, frites Bistrot, oignons rouges et salade verte

TARTARE BRÉSILIEN

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

FAUX-FILET (supp. 5 €)

finement mariné et sa sauce bistrot. 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

BISTROT — DU — BOUCHER

LES BOISSONS

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

  33 cl	4 €10
33 cl	4 €10
20 cl	3 €90
JUS DE FRUITS20 cl	3 €90
<i>(orange, pomme, tomate, abricot, ananas)</i>		

LES EAUX MINÉRALES

  	33 cl	3 €80
	50 cl	4 €10
	100 cl	4 €90

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	2 €20
THÉ, INFUSION	3 €50

LES BIÈRES

1664 BOUTEILLE 33 cl	5 €90
GRIMBERGEN	... BOUTEILLE 33 cl	6 €50

LA CARTE DES VINS

Bouteille
75 cl

BLANCS

HÉRITAGE DU CONSEILLER..... **20**€20

IGP OC Chardonnay. Parfum de petites fleurs blanches et de notes de fruits à chair blanche comme la pêche.*

BLANDINE LE BLANC..... **21**€90

IGP Côtes de Gascogne. Nez franc, floral, légèrement épicé et fin.*

ROSÉS

LES ANGELOTS CHÂTEAU DE L'ENGARRAN..... **21**€50

*AOC*** Languedoc. 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

*AOP** Bordeaux. Belle couleur. Nez puissant et flatteur. Arômes de fruits rouges, de jolies nuances florales, épicées et de menthe douce.*

MARCEL MALBEC..... **21**€50

Vin de France. Couleur profonde avec des reflets violets. Un nez très fruité avec des notes de mûre.

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.

MENU

P'tit garnement

9€90

HACHÉ DE BŒUF

+ pommes frites *ou* pommes bistrot

ou légumes du moment

+ CHOCO-VIENNOIS

+ SODA *ou* JUS DE FRUITS

