

LES VINS

♥ IGP Merlot Pays d'OC Rouquet's Rouge 75 cl 15€00

Rosés

	75 cl	37,5 cl	12,5 cl
BUGEY GAMAY «CAVEAU BUGISTE»	21€00	15€00	-
♥ IGP VAUCLUSE « COLLECTION »	23€00	-	3€90
BY OTT CÔTES DE PROVENCE	29€00	-	-
IGP D'OC PUECH HAUT PRESTIGE ARGALI <small>Disponible en 50 cl - 25€00</small>	33€00	-	5€90

Les champagnes et pétillants

	Bouteille 75 cl		
CHAMPAGNE BRUT SÉLECTION BISTROT DU BOUCHER	49€00		
♥ ROEDERER BRUT PREMIER	69€00		
VIN MOUSSEUX BLANC DE BLANCS BRUT VEUVE DE LALANDE	25€00		

Blancs

	75 cl	37,5 cl	12,5 cl
BUGEY CHARDONNAY TRADITION «CAVEAU BUGISTE»	21€00	15€00	4€20
♥ IGP VIOGNIER PAYS D'OC «ROUQUETS»	25€00	-	-
COTEAUX DU LAYON MOELLEUX	27€00	-	4€90
MACON-LUGNY «LES CHARMES»	30€00	18€00	5€00
♥ SAINT-VÉРАН DOMAINE DU VAL LAMARTINIEN MAISON TRIBOULET	32€00	20€00	5€20

Rouges

	75 cl	37,5 cl	12,5 cl
<i>Bugey</i>			
BUGEY GAMAY «CAVEAU BUGISTE»	21€00	15€00	-
BUGEY PINOT NOIR VIEILLES VIGNES « CAVEAU BUGISTE»	26€00	-	-
BUGEY MANICLE «CUVÉE DES ROCAILLES»	37€00	-	-

Beaujolais/Bourgogne

BROUILLY CHÂTEAU DU BLUIZARD	25€00	-	4€70
MOULIN-À-VENT LES THORINS	33€00	-	-
BOURGOGNE COUVENT DES JACOBINS LOUIS JADOT	40€00	-	6€50
♥ MERCUREY CHÂTEAU DE CHAMIREY	48€00	26€00	-
SAVIGNY-LES-BEAUNE MAISON DECELLE-VILLA <small>IGP</small>	50€00	-	-

Val de Loire

♥ SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL LES QUARTERONS <small>IGP</small>	30€00	-	-
--	-------	---	---

Bordelais

BORDEAUX SUPÉRIEUR - CHÂTEAU DAVID BEAULIEU	21€00	15€00	-
♥ CANON-FRONSAC CHÂTEAU BARRABAQUE CUVÉE «ANTOINE»	28€00	-	-
♥ SAINT-ÉMILION GRAND CRU CHÂTEAU LACROIX CHANTECAILLE	40€00	23€00	-
SAINT-ESTÈPHE CHÂTEAU HAUT-BEAUSÉJOUR	45€00	-	-

La Vallée du Rhône

CÔTES DU RHÔNE « LA CROIX DE LA JARDINE »	21€00	-	3€70
♥ CÔTES DU RHÔNE DELAS FRÈRES	25€00	17€00	-
CÔTES DU RHÔNE GUIGAL	30€00	-	-
BEAUMES DE VENISE « TERRES BLANCHES »			
DOMAINE DE FENOUILLET <small>IGP</small> <small>Disponible en 50 cl - 25€00</small>	35€00	-	-
VACQUEYRAS DOMAINE ONDINES <small>IGP</small>	39€00	-	-
♥ CROZES HERMITAGE DOMAINE DES CHENETS <small>IGP</small>	40€00	23€00	6€50
SAINT-JOSEPH DELAS LES CHALLEYS	41€00	24€00	-
CÔTE ROTIE «BRUNE ET BLONDE» GUIGAL	59€00	29€00	-

Languedoc

♥ SAINT-CHINIAN DOMAINE DE SAINT-LAURENT	21€00	-	-
PIC SAINT-LOUP «SAINT HUBERT»	30€00	-	-

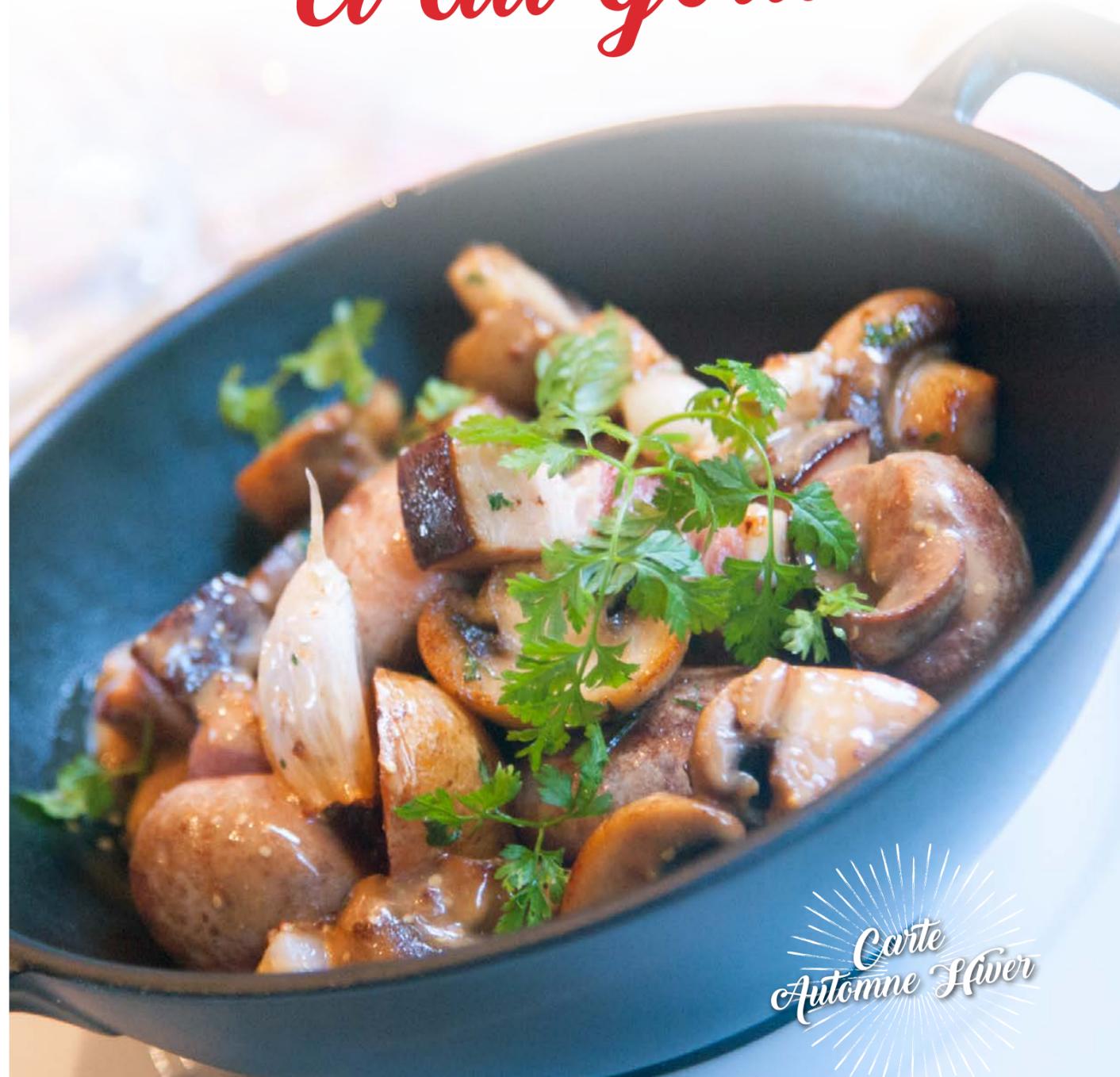
VOUS NE CONSOMMEZ PAS LA BOUTEILLE EN ENTIER ? REPARTEZ AVEC ELLE !



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
Automne Hiver

*IGP Indication Géographique protégée **A.O.P. Appellation d'Origine Protégée ***A.O.C. Appellation d'Origine Contrôlée

BOURGEN-BRESSE - Yannik 01 40 45 79 75 - 09/2021

Planchette à partager

12€90

LES COCHONNAILLES

Assortiment de charcuterie à partager. 2/3 personnes

LES BIÈRES

STELLA ARTOIS PRESSION	25 cl	3€90
HOEGAARDEN BLANCHE PRESSION	25 cl	4€90

BOISSONS ET

EAUX MINÉRALES

Coca-Cola OU Coca-Cola zero	33 cl	3€50
THÉ GLACÉ PÊCHE FUZETEA	25 cl	3€50
SCHWEPES	25 cl	3€50
SCHWEPES AGRUM	25 cl	3€50
JUS DE FRUITS PAMPRYL	25 cl	3€50
orange, abricot, ananas, pomme, fraise, tomate		
perrier	33 cl	3€50
Vittel OU S.PELLEGRINO	50 cl	3€20
	100 cl	5€50
CHATELDON	75 cl	7€50

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	2€20
GRAND CAFÉ	3€50
THÉ, INFUSION	3€50
CAFÉ VIENNOIS	5€00
(double espresso et crème fouettée)	
CAPPUCCINO	4€00
(double espresso et mousse de lait)	

LES DIGESTIFS ET ALCOOLS

POIRE WILLIAMS,		
EAU DE VIE DE FRAMBOISE	4 cl	8€00
GET 27 OU GET 31	4 cl	7€00
COGNAC, ARMAGNAC	4 cl	8€00
CALVADOS	4 cl	8€00
MARC DU BUGEY VIEILLI		
8 ANS EN FÛT DE CHÊNE	4 cl	8€00
CHARTREUSE VERTE	4 cl	8€00
CHARTREUSE MOF MEILLEUR		
OUVRIER DE FRANCE	4 cl	10€00
RHUM DIPLOMATICO	4 cl	9€00

APÉRITIFS MAISON

♥ CRÈME DE FRAMBOISE ET PÉTILLANT 10 cl 5€50

APÉRITIFS

KIR CRÈME DE CASSIS	10 cl	4€50
PORTO ROUGE OU BLANC	7 cl	4€50
RICARD	2 cl	4€00
MARTINI ROUGE OU BLANC	4 cl	4€00
KIR PÉTILLANT	10 cl	5€50
(cassis ou framboise)		
WHISKY WILLIAM LAWSON'S	4 cl	6€00
JACK DANIEL'S	4 cl	8€50
LA COUPE DE CHAMPAGNE		
SÉLECTION BDB	10 cl	7€90

Formule BISTROT

servie tous les midis du lundi au vendredi
hors jours fériés.

DUO - 15€50
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

TRIO - 17€50
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

PLAT DU JOUR - 13€50

ENTRÉES (AU CHOIX)

ENTRÉE DU JOUR, à découvrir sur ardoise
TERRINE DU BISTROT, aux noisettes et aux foies de volaille

PLATS (AU CHOIX)

PLAT DU JOUR, à découvrir sur ardoise
TARTARE DE BŒUF ALLER-RETOUR, pommes de terre confites, salade verte

DESSERTS (AU CHOIX)

DESSERT DU JOUR, à découvrir sur ardoise
FROMAGE BLANC, nature, à la crème ou coulis de fruits rouges

BOISSONS (AU CHOIX)

CÔTES DU RHÔNE ROUGE	25cl	4€50
CÔTES DU RHÔNE ROUGE	50cl	9€00
IGP VAUCLUSE ROSÉ	25cl	4€50
IGP VAUCLUSE ROSÉ	50cl	9€00

- 12 ANS

Menu

10€90

P'TIT GARNEMENT

Steak haché du boucher ou Filet de poulet à la crème,
pommes frites ou légumes de saison
+ Fromage blanc ou Glace 2 boules au choix
+ Coca-Cola ou Jus de fruits ou Diabolo

Menus

AU CHOIX DE LA CARTE (hors suppléments)

Plaisir

24€50

(hors boissons)

ENTRÉE + PLAT
ou
PLAT + DESSERT

Tout Compris

38€

Avec boisson au choix :
Eau minérale (50 cl) ou Verre
de Côtes du Rhône

APÉRITIF maison
Kir ou Cocktail
sans alcool
+ ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT
+ CAFÉ

Gourmand

29€50

(hors boissons)

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT

LES ENTRÉES

TERRINE DU BISTROT
aux noisettes et foies de volaille et ses condiments.

COCOTTE DE NEUF ESCARGOTS,
à la crème d'ail doux.

FOIE GRAS DE CANARD AU COTEAU DU LAYON (+6€)
chutney aux fruits du moments, toast de pain de campagne

BRUSCHETTA DE SAINT-MARCELLIN AU MIEL
pommes caramélisées, méli-melo de salades.

9€50

SALADE A LA MODE BISTROT (+1,50€)
foie gras de canard au coteaux du layon, jambon cru, gésiers de canard confits,
copeaux de Grana Padano.

ŒUFS MEURETTE
lardons, champignons de Paris, oignons grelots, sauce vigneronne et croûtons.

PRESSÉ DE SAUMON FUMÉ AU CHÈVRE FRAIS
mesclun de salade.

LES PLATS TRADITIONS 19€50

COCOTTE DE ROGNONS DE VEAU FAÇON
«GRAND-MÈRE »
à la graine de moutarde, champignons de Paris, lardons et oignons grelots,
pommes de terre confites.

QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA, riz sauvage.
NOIX DE SAINT-JACQUES (+6€)
risotto crémeux forestier aux cèpes, tuile de comté.

PAVÉ DE SAUMON AU BEURRE BLANC CITRONNÉ,
légumes de saison et pommes de terre confites.

GRANDE SALADE À LA MODE BISTROT
foie gras de canard, jambon cru, gésiers de canard confits, copeaux de Grana
Padano, pommes de terre confites.

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM (+5€)
écrasé de pommes de terre.

♥ COUP DE CŒUR

NOTRE FAMEUX POULET
DE BRESSE AOP, À LA CRÈME
écrasé de pommes de terre

25€

Hors formules et menus

COTÉ BOUCHER 19€50

PAVÉ DE BŒUF 200g, GRILLÉ À LA PLANCHA,
frites et mûlée de salades.

PAVÉ DE BŒUF PRESTIGE 200g,
avec sa tranche de foie gras poêlée, pommes de terre confites. (+6€)

ONGLET DE BŒUF 200g,
pomme purée truffée, mûlée de salades. (+6€)

LA BELLE ENTRECÔTE 300G, frites et mûlée de salades. (+6€)

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL À LA FRANÇAISE
câpres, cornichons, oignons, mesclun de salades, pommes de terre confites.

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL À LA FRANÇAISE
ALLER-RETOUR, câpres, cornichons, oignons, mesclun de salades,
pommes de terre confites.

LE GOURMET BURGER
200g de viande de bœuf savoureuse, poitrine, Comté, tomate, sauce tartare,
frites

Sauces au choix : tartare, poivre, fromagère

LES DESSERTS 9€50

ASSIETTE DE FROMAGES, mesclun de salades.

FROMAGE BLANC, nature, à la crème ou coulis de fruits rouges.

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU, aux pommes caramélisées,
glace vanille.

COUPE SOUVENIR AUX PARFUMS D'ENFANCE,
glace noisette, glace chocolat, glace caramel au beurre salé, caramel
laitier, sauce chocolat, pop-corn, noisettes croustillantes et crème
chantilly.

PUITS D'AMOUR,
pommes caramélisées flambées au Calvados, caramel laitier, biscuit
sablé, glace vanille et mousse mascarpone.

MOELLEUX CHOCOLAT, crème Anglaise, glace vanille.

CARPACCIO D'ANANAS, sorbet framboise, noisettes cara-
mélisées et brisures de framboise.

CRÈME BRÛLÉE à la vanille Bourbon.

BABA BOUCHON, arrosé au Rhum Ambré, crème chantilly. (+1,5€)

CAFÉ GOURMAND, déclinaison de mini-desserts gourmands
accompagnés d'un espresso ou d'un thé. (+1,5€)

COUPE COLONEL, sorbet citron et vodka. (+1€)

LES GLACES : Vanille, Chocolat, café, caramel au beurre salé,
praliné noisettes

LES SORBETS : Citron, Framboise, Fraise, Fruits de la passion