

LES VINS

Blanc

	75 cl	Pot 46 cl	Verre 12,5 cl
 LES CARDOUNETTES BLANC	19€80	12€50	4€10
IGP Pays d'OC. Parfum de petites fleurs blanches et de notes de fruits à chair blanche comme la pêche.			
BLANDINE LE BLANC.....	21€90	-	4€50
IGP* Côtes de Gascogne. Nez franc, floral, légèrement épicé et fin.			
FAMILLE CHAUVIN.....	26€00	-	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.			

Rosé

 LES CARDOUNETTES ROSE	19€80	-	-
IGP Pays d'OC.			
 LES ANGELOTS CHÂTEAU DE L'ENGARRAN	24€50	15€50	5€20
AOC*** Languedoc. D'une couleur claire, vous apprécierez la fraîcheur de ce rosé fruité.			
DOMAINE MABY LA FORCADIÈRE.....	27€50	-	-
AOP** Tavel. Un assemblage de 7 cépages. Un rosé gourmand qui accompagnera parfaitement vos viandes.			

Rouge

 LES CARDOUNETTES ROUGE	19€80	12€50	4€10
IGP Pays d'OC.			
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.			
BEAU JO JO	22€50	15€20	4€90
AOP Beaujolais. Arômes fruits très marqués. (banane)			
CHÂTEAU TOUR DES GENDRES	26€90	-	-
AOP** Côtes de Bergerac. Joli Bergerac tout en élégance qui privilégie le fruit et la gourmandise.			
CHÂTEAU DES ADOUZES.....	28€10	-	-
AOP Faugères. De couleur soutenue, un bouquet expressif de fruits rouges.			
LA CLÉ SAINT-PIERRE.....	30€10	-	-
AOC Coteaux Bourguignons. Senteurs de fruits rouges se mariant avec une touche vanillée et torréfiée.			

Vin du monde

DOC RIOJA-CRIANZA	30€10	-	-
Vin Espagnol. Vin rouge savoureux aux arômes de chocolat noir, de baies croquantes, subtilement vanillé et aux tanins fins.			

Vin d'exception

LA RÉSERVE DE MALARTIC	Magnum 150 cl	99€00	50 cl	33€00
AOP** Pessac Léognan.				
 QUETTON SAINT-GEORGES	-	75 cl	36€70	
AOP** Coteaux du Languedoc Saint-Georges d'Orques.				
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE.....	-	75 cl	36€60	
AOC*** Hautes-Côtes de Beaune.				
AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	-	75 cl	42€00	

LES CHAMPAGNES

	75 cl	Btl 37,5 cl
CHAMPAGNE** DEUTZ	58€40	32€90

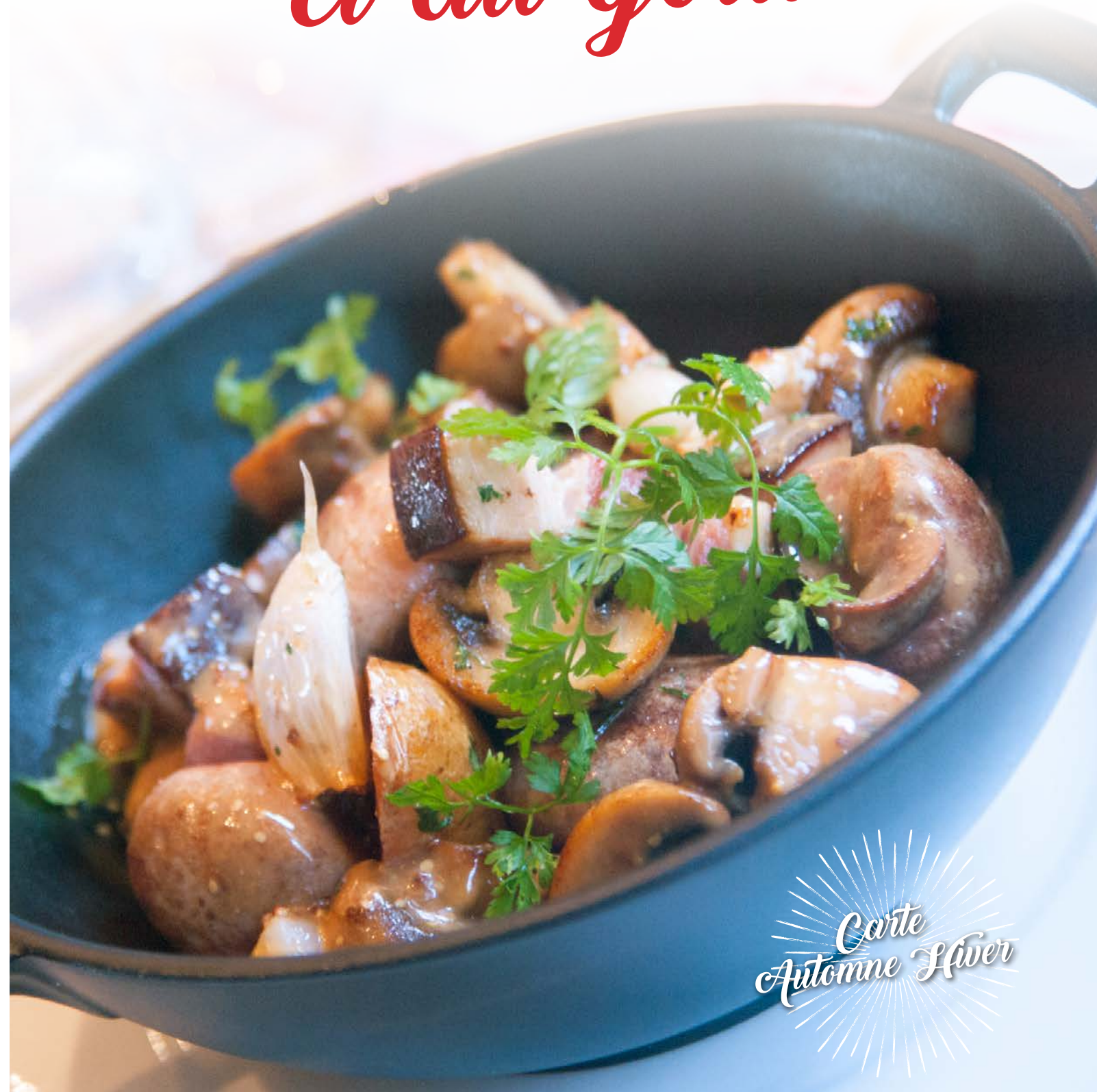
 VOUS NE CONSOMMEZ PAS LA BOUTEILLE EN ENTIER ? REPARTEZ AVEC ELLE !



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 **AOP Appellation d'Origine Protégée ***AOC Appellation d'Origine Contrôlée

TALANGE - Yvanik 01 40 45 79 75 - 10/2021

Planchettes
à partager

12€90

LES COCHONNAILLES

Assortiment de charcuterie à grignoter.

LA MIXTE DU BISTROT

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

Petit plaisir !

32€90

1/2 bouteille de
Champagne DEUTZ

LES BIÈRES

1664	25 cl	4€10	33 cl	5€90	50 cl	7€00
GRIMBERGEN	25 cl	4€50	33 cl	6€40	50 cl	7€50
PICON BIÈRE	25 cl	6€10				
SUPPLÉMENT SIROP						0€50

BOISSONS ET EAUX MINÉRALES

Coca-Cola zero	33 cl	4€10
Sprite		
NESTLÉ	20 cl	4€10
JUS DE FRUITS	20 cl	4€10
(orange, pomme, tomate, abricot, ananas)		
Vittel	33 cl	4€10
S.PELLEGRINO	50 cl	4€50
perrier	100 cl	5€10

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	2€10
THÉ, INFUSION	3€20
CAPPUCCINO	3€20
IRISH COFFEE	7€20

LES DIGESTIFS ET ALCOOLS

COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS, POIRE WILLIAMS, GET 27, VIEILLE PRUNE, BAILEY’S, RHUM AMBRÉ SAINT-JAMES	6€90
---	------

LES COCKTAILS

AMERICANO MAISON	10 cl	7€90
MOJITO	12 cl	7€90
MOJITO BIÈRE	12 cl	7€90
PIÑA COLADA	12 cl	7€90
SPRITZ PÊCHE BLANCHE	12 cl	7€90

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN PIÑA COLADA	16 cl	6€90
VIRGIN SPRITZ PÊCHE BLANCHE	16 cl	6€90
VIRGIN MOJITO	16 cl	6€90

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC	10 cl	4€10
KIR VIN ROUGE	10 cl	4€10
KIR CRÉMANT	12 cl	7€10
RICARD	2 cl	4€50
MARTINI OU CAMPARI OU PORTO	6 cl	4€50
GIN OU VODKA OU RHUM	4 cl	6€80
SUPPLÉMENT SIROP		0€50

LES WHISKIES

BLENDED SCOTCH WHISKY	4 cl	6€90
BOURBON FOUR ROSES	4 cl	7€20
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

👉 Jetez un œil sur notre carte des vins au dos, vous m'en direz des nouvelles !

- 12 ANS

Menu

P'TIT GARNEMENT

Haché de bœuf ou poisson du jour

+ Pommes frites ou pommes bistrot

ou légumes du moment

Dessert du jour ou Glaces 2 boules

+ Soda ou jus de fruits

9€50

Menus

AU CHOIX DE LA CARTE
(hors suppléments)

Plaisir

24€50

(hors boissons)

ENTRÉE + PLAT

ou PLAT + DESSERT

Tout Compris

33€50*

Avec boisson au choix :
Eau minérale 50 cl ou bière 25 cl
ou soda 33 cl ou un verre de vin 12,5cl
(hors vins d'exception)

APÉRITIF maison
(avec ou sans alcool)

+ ENTRÉE + PLAT

ou + PLAT + DESSERT

+ CAFÉ ou thé ou infusion

*Entré + Plat + Dessert - Supp. +4,5€

LES ENTRÉES

SALADE BISTROT Mesclun de salade BDB, foie gras de canard mi-cuit, jambon cru, gésiers de volaille confits, Grana Padano, cerneaux de noix, crème de balsamique.	
CROTTIN DE CHEVRE ROTI AU MIEL Mesclun de salade, Crottin de chèvre, pain d'épice toasté, miel, vinaigrette Balsamique.	

LES PLATS

La tradition à du bon 17€50

COCOTTE DE ROGNONS DE VEAU CONFITS à la graine de moutarde.	
BLANQUETTE DE LA MER Selon arrivage, champignons de Paris, carottes, pommes vapeurs.	
MAGRET DE CANARD RÔTI sauce laqué épices douces, pommes bistrot.	
JARRET D'AGNEAU BRAISÉE jus au thym, pommes bistrot.	

Notre Burger 15€90

GOURMET BURGER Pain burger, viande de bœuf hachée VBF, sauce secrète, cheddar, sucrine, oignons frits, laqué d'épices, lard tranché fumé, pommes bistrot ou frites.

Supplément sauce ou légumes +1€
Sauces : Poivre, Bearnaise, Fromagère, Échalottes.

LES DESSERTS 7€50

NOTRE FAMEUSE ÎLE FLOTTANTE XXL
FONDANT AU CHOCOLAT , crème anglaise.
CRUMBLE AUX POIRES et sa boule de glace vanille .
CROQ ECLAIR AU CHOCOLAT Choux Coquant, glace vanille, sauce chocolat, chantilly.
PUIT D'AMOUR Pommes caramélisées flambées au Calvados, crumble, glace Vanille, mousse de mascarpone, craquelin.

Formule BISTROT

HORS WEEK END ET JOURS FÉRIÉS

DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS À L'ARDOISE
(hors suppléments)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

19€

ENTRÉE

4€

PLAT

11€

DESSERT

4€

TERRINE DU BISTROT Aux foies de volaille, cornichons, salade verte.
POÊLON DE 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE Beurre d'ail et persil.
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT - Supp. +1€ Foie gras de canard mi-cuit, toasts, crème de balsamique.

Côté Boucher 17€50

BAVETTE OU HAMPE Frites ou pomme bistrot, salade, sauce au choix.
PAVÉ DE BŒUF TRADITIONNEL Grillé à la plancha, sauce au choix, pommes Bistrot, salade verte, fleur de sel.
FORMIDABLE ENTRECÔTE 300g - Supp. +5€ Frites ou pomme bistrot, salade, sauce au choix.
PAVÉ DE BŒUF PRESTIGE - Supp. +3€50 Tranche de foie gras de canard, jus au condiment de truffe, pommes Bistrot, salade verte.

Nos Tartares 15€90

TARTARE TRADITIONNEL Assaisonnement bistrot, frites Bistrot, oignons rouges et salade verte.
TARTARE ALLER-RETOUR Simplement grillé à la plancha. Servi avec des frites.
TARTARE DE BŒUF ITALIEN Grana Padano, tomates confites, oignon rouge, assaisonnement pesto, salade verte. Servi avec frites.
LA TRILOGIE DE TARTARES Le traditionnel, l'aller-retour et l'italien. Servie avec des frites.

COUPE SOUVENIR D'ENFANCE Glace Vanille, glace chocolat, glace caramel laitier, chantilly, Craquelin, mikado, sauce chocolat.
BABA AU RHUM Baba imbibé de rhum, Chantilly.
CAFÉ DOUCEUR Accompagné de trois mignardises... selon l'humeur du Chef.
PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS Assortiment de trois fromages de nos régions.