



RESTAURANT - BRASSERIE

Toute notre cuisine est faite maison, à

LE GOUT DE LA QUALITE

MENU DUO 13,90€

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert

Hors boisson
(Du lundi au samedi midi)

MENU TRIO 15,50€

Entrée + Plat + Dessert

ou Avec Boisson +3,00 €

1 Verre de vin 15cl (Rouge, Blanc ou rosé),
ou 1/4 eau minérale ou Bière 25cl et café ou thé
(Du lundi au samedi midi et soir)

LES ENTREES

- L'œuf « Mayo »
- Notre fameuse terrine du Bistrot
- L'entrée du jour sur l'ardoise

PLATS

- Poisson du jour sur ardoise
- Le steak du Boucher,
sauce au choix, pommes frites
- Tartare de bœuf tradition 150g

DESSERTS

- Panna Cotta vanillée aux framboises
- Crème brûlée à la vanille Bourbon
- La belle du Boucher du jour sur l'ardoise

MENU TOUT COMPRIS 34,00€

Kir pétillant

+ Entrée + Plat + Dessert
+ Café + Boisson au choix*

*avec eau minérale 50cl
OU une 1/2 bouteille de vin (37,5cl)
AOP Bordeaux Les Mercadières Rouge, Blanc, Rosé
(Du lundi au samedi midi)

LES ENTREES

Une entrée au choix de la carte
(supplément de 3€ pour le foie gras)

PLATS

Un plat au choix de la carte
(hors belles pièces)

DESSERTS

Un dessert au choix de la carte

ENTREES

L'œuf « Mayo »	4,20 €
Notre fameuse terrine Bistrot	4,50 €
La Bruschetta du Ch'ti	7,00 €
Saumon frais mariné, sauce vierge coriandre, mesclun de salades	7,50 €
Salade mode Bistrot	8,50 €
Mesclun de salades, jambon sec, gésiers confits, Grana Padano, foie gras, croûtons	
Foie gras de canard et ses toasts grillés	12,50 €

PLATS

Le steak du boucher, sauce au choix, pommes frites (sauce au poivre, maroilles, béarnaise)	10,90 €
Poisson du jour sur ardoise	12,90 €
Le gourmet Burger	14,90 €
Steak haché, maroilles fondant, pickles d'oignons, sauce secrète, buns	
Tartare de bœuf tradition (200g) mesclun de salades et pommes frites	14,90 €
La grande salade mode Bistrot	15,90 €
mesclun de salades, jambon sec, gésiers confits, Grana Padano, croûtons et pommes Bistrot	
Le pavé du Bistrot, sauce au choix	16,50 €



DECOUVREZ NOS SUGGESTIONS DU JOUR
ET BELLES PIECES SUR ARDOISE

Bavette d'Aloyau, Canon d'onglet de bœuf, Côte de bœuf, Le chevillard
de rumsteck, Magret de canard servi entier, L'entrecôte du viandard.

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille Bourbon	4,20 €
Panna Cotta vanillée aux framboises	5,90 €
L'assiette de maroilles	6,50 €
Coupe « souvenir de mon enfance »	6,90 €
Glace noisette, glace caramel au beurre salé, glace au chocolat noir, caramel laitier, crème chantilly, mikado craquant	
Prof'croustillante à la vanille, sauce au chocolat chaud, crème chantilly	6,90 €
La coupe du Verger	7,00 €
Sorbet pêche, sorbet framboise, fruits frais et crème chantilly	
Baba au Rhum de l'Artisan pâtissier « Frédéric Germez »	7,00 €
Le pas tout à fait cuit au chocolat noir et sa boule de glace	7,00 €
Rendez-vous au café des gourmands	7,50 €

Printemps
Eté
- 2016 -

Prix nets - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

APERITIFS | DIGESTIFS

ALCOOLS

APERITIFS

Les anisés	2cl	3,50 €
Martini (blanc, rouge)	4cl	3,50 €
Suze, Porto (blanc, rouge)	6cl	3,50 €
Americano	10cl	9,50 €
Campari	4cl	3,50 €
Picon bière	25cl	5,50 €
Pineau des Charentes	6cl	3,50 €
Kir vin blanc	12cl	3,50 €
Kir royal	12cl	9,50 €

LE WHISKY

Aberlour Highland Single Malt 10 ans	4cl	8,50 €
Aberlour Highland Single Malt 15 ans	4cl	10,50 €
Chivas	4cl	8,50 €
Jack Daniel's	4cl	8,50 €
Clan Campbell	4cl	5,50 €
Jameson	4cl	5,50 €
Ballantines	4cl	5,50 €

LE WHISKY

"LA ROUTE DES WHISKEYS D'ECOSSE"

Talisker 10 ans puissant et poivré	4cl	8,50 €
Gragganmore 12 ans malt classique	4cl	8,50 €
Dalwhinnie 15 ans corsé et fumé	4cl	8,50 €
Glenkinchie 10 ans arômes oraux	4cl	8,50 €
Lagavulin 16 ans notes végétales et parfumées	4cl	9,50 €
Oban 14 ans parfums boisés	4cl	9,50 €

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

  	33cl	3,80 €
Orangina, 	25cl	3,80 €
Schweppes	20cl	3,80 €
Limonade 20cl + sirop (0,50€)		3,00 €
Jus de fruits	20cl	3,80 €

LES PLAISIRS DES GOURMETS

Les alcools et alcools blancs	4cl	7,00 €
Cognac XO	4cl	15,50 €
Crèmes et liqueurs	4cl	5,50 €
Irish Coffee		9,00 €
Café - Décaféiné		2,00 €
Thé - Infusion		2,50 €

LES BIERES

Heineken (pression)	25cl	3,50 €	50cl	6,40 €
Affligem pression (simple)	25cl	4,10 €	50cl	7,90 €
Edelweiss (bouteille)			33cl	4,10 €
Pelforth brune (bouteille)			33cl	4,10 €

LES EAUX MINERALES

 OU  OU 	50cl	3,00 €	100cl	4,50 €
			33cl	3,80 €
Chateldon			75cl	5,00 €

CARTE DES VINS

LES POTS DE VINS

Blanc Muscadet, Rosé Gaillac Labastille de Lévi,
Rouge Côte de Bourg Franc Lafleur

Pot de 50cl 8,50 € • Pot de 25cl 4,50 € • Verre de 15cl 2,00 €

ROUGES



75cl



37,5cl

Côte de Bourg Franc Lafleur	14,50 €	10,50 €
Côtes du Rhône Village "Domaine Martin"	18,00 €	13,00 €
Bourgueil Domaine Maay	16,00 €	-
Côtes de Blaye "Château Vieux-Charron"	20,50 €	12,50 €
Brouilly "La Chapelle de Venenge"	24,50 €	14,50 €
Saumur Champigny "Les Valengenets"	24,50 €	14,50 €
St Nicolas de Bourgueil "Domaine Les Javeaux"	24,50 €	14,50 €
Pinot Noir d'Alsace «Joseph Hanskeller»	25,50 €	15,50 €
Château Lieujean Haut Médoc	32,00 €	-
Sancerre "Le Rabault" Joseph Mellot	34,50 €	18,00 €
Mercurey Domaine Voarick	35,00 €	-
♥♥ Médoc La Chapelle de Potensac	37,00 €	-
♥♥ Saint-Emilion Château Grangey Grand Cru	40,00 €	-
♥♥ Margaux Brio de Cantenac Brown	59,00 €	-

BLANCS



75cl



37,5cl

Riesling Vin d'Alsace Joseph Hanskeller	24,00 €	14,50 €
Bourgogne Aligoté Mommessin	24,50 €	14,50 €
Sancerre "Les Ormeaux" Joseph Mellot	34,50 €	18,00 €
Coteaux du Layon "Château de la Roulerie" pour accompagner votre foie gras	30,00 €	-

ROSES



75cl



37,5cl

Côtes de Provence Valadas	19,50 €	14,50 €
Bandol "Les Restanques du Moulin"	22,50 €	15,50 €

CHAMPAGNES



75cl



37,5cl



12cl

Mumm Cordon Rouge	55,00 €	-	10,00 €
Mumm Rosé	88,00 €	-	-
Mumm Grand Cru	105,00 €	-	-
Mumm Cuvée René Lalou	250,00 €	-	-

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



♥♥ Les grands vins à petit prix