

nos Planches

À PARTAGER

Copieux et gourmand pour 2/3 ou 4 personnes **12€50**

Pensez à partager notre planche de cochonnailles



APÉRITIFS

Kir pétillant..... 10 cl	3€50
Verre de Monbazillac AOC 15 cl	4€90
Martini (rouge ou blanc) 6 cl	3€90
Suze, Porto (rouge ou blanc) 6 cl	3€90
Kir vin blanc du Bistrot..... 10 cl (cassis, framboise, pêche, mûre ou violette)	3€80
Kir Royal..... 12 cl	7€60
Ricard 2 cl	3€00
Américano maison 12 cl	7€50
Cocktail de fruits sans alcool 15 cl	4€90

LES CHAMPAGNES

La coupe de champagne brut de Castelnau 12 cl	6€90
La bouteille de Castelnau 75 cl	44€00
Taittinger Prestige 75 cl	54€00

LA ROUTE DES WHISKIES

Le Whisky Le clan Campbell..... 4 cl	6€00
La sélection de whiskies sur l'ardoise : Jameson "select", Aberlour, Four Roses, Jack Daniels, Cardhu, Chivas Regal 4 cl	7€50

BIÈRES

1664 blonde pression 25 cl	3€20
Picon bière..... 25 cl	5€00
Panaché..... 25 cl	3€00
Grimbergen pression 25 cl	4€20
Monaco 25 cl	3€20

La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil.

L'origine de nos viandes est affichée à l'entrée du restaurant.

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

Menu PLAISIR*

18€90

ENTREE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

*au choix sur la carte et sur l'ardoise

**boissons non comprises.

Menu TOUT COMPRIS

APÉRITIF MAISON OFFERT

(kir cassis pétillant
ou cocktail sans alcool)

+ ENTREE + PLAT

+ DESSERT

+ CAFÉ

+ BOISSON AU CHOIX**

25€90

**avec eau minérale plate
OU gazeuse (50cl)

29€90

**avec 1/2 bouteille de vin
de Bordeaux 37,5cl blanc,
rouge ou rosé

ENTRÉES

Longe d'os à moelle au gros sel de Guérande,
croûtons de pain grillé

Salade mode Bistrot : mée de salades, gésiers de canard confits,
jambon cru, copeaux de cantal, foie gras.

Foie gras de canard cuisiné par nos soins, (suppl. 5€00)
brioche et chutney de pommes et poires

Saumon fumé et sa crème de ciboulette

Terrine du Bistrot cuite dans nos fours,
confiture d'oignons rouges et pain au levain grillé

La véritable Ficelle Picarde

Poêlon de 6 escargots, beurre à l'ail et anisé

Entrée sur l'ardoise (selon disponibilité)

Assiette de frites ou de légumes : suppl. 3.50€

PLATS

AUTOUR DU BŒUF

Pavé de cœur de rumsteck, façon Rossini,
gratin à la Tomme blanche et mée de salades (suppl. 7€00)

Pavé de cœur de rumsteck, grillé à la plancha
pommes frites fraîches et mée de salades, sauce au choix :
béarnaise, poivre, maroilles ou échalotes

Canon d'onglet aux échaliions confits,
pommes frites fraîches et mée de salades

Entrecôte grillée à la plancha 250g,
pommes frites fraîches et mée de salades (suppl. 5€00)

Nos tartares (200g) :

☛ **Le Classique :** pommes frites fraîches et mée de salades

☛ **Aller-retour :** simplement cuit à la plancha, pommes frites fraîches
et mée de salades

☛ **Trilogie de Tartares :** le classique, le provençal et l'aller-retour,
pommes confites et mée de salades

Burger cht'i : steack haché à la commande, tomate fraîche, oignon rouge,
échalotes confites, maroilles, frites fraîches et mée de salades.

LES SAUCES AU CHOIX : poivre, échalotes, maroilles, béarnaise

LES RECETTES DU BISTROT

Coquelet rôti et son jus, pommes confites à l'ail

Cocotte de rognon de veau grand-mère flambé,
pommes grenailles confites

Filet d'aile de raie aux câpres, pommes vapeur

Le poisson du jour sur l'ardoise, (selon arrivage)

Magret de canard acidulé aux pêches,
sur son râpé de pommes de terre et courgettes, mée de salades

Notre fameuse souris d'agneau confit au thym,
et son jus de cuisson, écrasé de pommes de terre, mée de salades

Plats sur l'ardoise, (selon les disponibilités)

Grande salade mode Bistrot : mée de salades, gésiers confits,
jambon cru Serrano, magret fumé, copeaux de cantal, pommes confites

Salade de la mer : tartare de saumon à l'aneth, saumon fumé
et terrine de poisson

Pavé de saumon baron, sauce béarnaise,
sur son lit de fenouil confit et pommes vapeurs

DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales

Croustillant de camembert,
aux pommes caramélisées sur son lit de salade aux noix

Profiteroles à la vanille ou au chocolat chaud

Délice de Baba arrosé, au rhum ambré et sa crème fouettée

Fondant chocolat cœur pistache (20 minutes de cuisson)

Traditionnelle crème brûlée, à la vanille et cassonade

Moelleux spéculoos, cœur fondant caramel (10 minutes de cuisson)

Trilogie de sorbets du moment, avec sa tuile maison et crème sucrée

Le fameux Puits d'Amour du Bistrot : sablé croustillant,
pommes caramélisées, glace vanille et sa crème mascarpone à la cannelle

Desserts sur l'ardoise (selon les disponibilités)

Coupe colonel, sorbet citron vert et vodka (2cl)

Café ou thé gourmand, (suppl. 1€00)
servi avec un assortiment de mignardises

Coupe iceberg : glace menthe, pépites de chocolat et Get 27 (2cl)

Tiramisu maison au café et au Baileys

ENTRÉES - 6€70

PLATS - 14€20

DESSERTS - 6€30

Menu MIDI BONHEUR

SERVI LE MIDI DU LUNDI AU SAMEDI, HORS JOURS FERIES

LES ENTRES AU CHOIX 3€80

- L'entrée sur l'ardoise du jour
- Tartare de saumon à l'aneth
- Petite assiette de cochonnailles et ses condiments
- Croustillant de camembert
aux pommes caramélisées sur son lit de salade aux noix

LES PLATS AU CHOIX 9€00

- Le plat sur l'ardoise du jour
- Le poisson sur l'ardoise du jour
- Fricassée de volaille à la crème
- Tartare de boeuf (150 g) haché à la commande
et préparé par nos soins, salade et pommes frites fraîches
- Véritable steak haché à la commande cuit à la plancha,
sauce au poivre, salade et pommes frites fraîches

LES DESSERTS AU CHOIX 3€80

- Le dessert sur l'ardoise du jour
- Ile flottante
- Coupe de glaces ou sorbets du moment (2 boules et tuile maison)
- Café ou Thé Plaisir (café et duo de mignardises) (suppl. 1€00)

LES BOISSONS AU CHOIX 3€20

Pot de vin de pays blanc, rosé ou rouge (23cl)
ou une bière pression 1664 (25cl) ou 1/4 Vittel 2,50€

CAFÉ 1€80

Menu BELLES PIÈCES

LE PLAT SEUL **22€80**

ENTREE AU CHOIX + PLAT **26€80**
OU PLAT + DESSERT AU CHOIX

Tartare «Café de Paris», 280g de viande poêlée
avec une tranche de foie gras

OU Côte de bœuf 450g (pour 1 personne), sauce au choix,
mée de salades et frites fraîches

OU Entrecôte XXL (350g), sauce au choix, mée de salades
et frites fraîches

Menu P'TIT BOUCHER

(- 12 ANS) **8€20**

Steak haché frais de bœuf,
pommes frites fraîches
OU Blanc de volaille,
pommes frites fraîches

+ Coupe de glace
OU Ile flottante

+ Une boisson au choix
(Coca-Cola ou jus d'orange
ou 1/4 Vittel)



PARTAGEONS

une Cuisine

AUTHENTIQUE

partageons

DES *Moments*

VRAIS

Être *passionné*,
c'est avant tout l'envie de faire
partager une cuisine à son image.
Une cuisine simple, authentique
et de caractère...

Car ici, pas de chichi, mais du vrai,
du bon et de la personnalité.

Les plats ont le goût des bonnes
choses et permettent vraiment de
se régaler dans la bonne
humeur et la convivialité.

Bref, la recette parfaite pour passer
des moments forts, des moments
savoureux, **DES MOMENTS
D'EXCEPTION !**



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

CARTE DES VINS

POTS DE VIN

LE VERRE DE BLANC, ROSÉ, ROUGE
LE POT DE BLANC, ROSÉ, ROUGE

Verre 15 cl	Pot 23 cl	Pot 46 cl
2€50	-	-
-	3€20	5€90

BLANC

BORDEAUX AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON-BELLEVUE
ALSACE RIESLING AOC
SAINT-POURÇAIN AOC
COTES DE BLAYES AOC "LA ROSE BELLEVUE"
CHARDONNAY IGP "SOLAS"
CHEVERNY AOP "LE PETIT CHIEN"

Bouteille 75 cl	Bouteille 37,5 cl	Verre 15 cl
16€50	-	-
23€00	14€50	-
19€50	-	4€00
19€00	10€00	3€90
19€50	-	4€00
19€50	-	4€00

ROSÉS

BORDEAUX ROSE AOC CHATEAU PICHON-BELLEVUE
COTES DE PROVENCE AOC CRU CLASSE CHATEAU DE L'AUMERADE
LANGUEDOC AOP "LA VILLA BLANCHE"

16€50	9€50	-
24€50	-	-
23€00	-	4€80

ROUGES

BORDEAUX AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON-BELLEVUE
ALSACE PINOT NOIR AOC
BROUILLY AOC RESERVE DE BEAUVOISIE
SAUMUR CHAMPIGNY AOC "LES CHANTERAINES"
COTES DU RHONE AOC NOEL BRIDAY
HAUT MEDOC AOC VICTORIA II
COTES DE BLAYES AOC "LA ROSE BELLEVUE"
MONTAGNE SAINT EMILION AOC "CHATEAU LA CROIX BONNEAU"
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL "DOMAINE DE LA CABERNELLE"
LALANDE DE POMEROL AOC "CHATEAU FLEUR DE JEAN GUE"
CASTILLON COTES DE BORDEAUX
AOC CHATEAU D'AIGUILHE QUERRE VICTORIA
♥ PESSAC LEOGNAN AOC "L'ESPRIT DE CHEVALIER"
SECOND VIN DU DOMAINE DE CHEVALIER
♥ HAUT MEDOC AOP CHATEAU DE PALOUMEY "LES AILES DE PALOUMEY"
SECOND VIN DU CHATEAU
BORDEAUX AOC JAMES DESCHARTRONS
CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX AOC CHATEAU MAYNE VIEUX

16€50	-	-
23€00	-	-
23€00	-	4€80
19€00	11€20	3€80
19€00	10€00	3€80
26€00	-	-
19€00	10€00	3€90
28€00	-	-
23€50	-	-
32€00	-	-
31€00	-	-
30€00	-	-
30€00	-	-
-	9€50	-
19€50	-	-

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

ou ou	33 cl	3€30
Schweppes Tonic	20 cl	3€30
Orangina	20 cl	3€30
Fanta Orange bouteille	33 cl	3€30
Diabolo	25 cl	3€20
Jus de fruits	25 cl	3€30

LES EAUX MINÉRALES

	50 cl	2€90	100 cl	4€60
	33 cl	3€30		
1/4		2€50		

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné,	1€80
Thé, infusion,	3€00
Crème,	3€00
Noisette,	2€00

PLAISIRS DES GOURMETS

Liqueurs et alcools	4 cl	6€80
Irish, French, Normand coffee		7€50

♥ Les coups de cœur du patron

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

ALTAVIA Nantes • 02 51 80 28 28 • IMP YV'ANIK - RCS B 330 792 789 - 04/2017-BDB AMIENS - VE-BOU-10005

Du caractère et du goût

