

## nos Planches

À PARTAGER

Copieux et gourmand pour 2/3 ou 4 personnes

**La planche du Bistrot à partager 15€00**

Mesclun de salades, terrine du Bistrot, saucisse sur perche, corne de salers, jambon serrano, toast rôti à la tome de cambrai, confiture d'oignons, beurre doux et cornichons

**La grande planche du Bistrot 20€00**

Mesclun de salades, saumon mariné, foie gras, os à moelle, terrine du Bistrot, saucisse sur perche, corne de salers, jambon serrano, toast rôti à la tome de Cambrai, confiture d'oignons, beurre doux et cornichons



## APÉRITIFS

Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche)..... 10cl	<b>3€70</b>
Kir vin rouge (cassis)	
Ricard..... 2cl	<b>4€00</b>
Martini Rosso, Bianco ou Dry - Campari..... 6cl	<b>4€50</b>
Porto rouge ou blanc..... 6cl	<b>4€50</b>
Gin..... 4cl	<b>6€00</b>
Vodka..... 4cl	<b>6€00</b>
Picon bière..... 4cl	<b>4€00</b>
Kir Royal..... 14cl	<b>7€50</b>
Coupe de Champagne..... 10cl	<b>7€00</b>

## COCKTAILS

Américano Maison..... 10cl	<b>7€00</b>
Martini Rosso, Campari, Martini Dry, Gin Gibson's	
Tequila sunrise..... 12cl	<b>7€00</b>
Tequila, jus d'orange et sirop de grenadine	
Piña Colada..... 12cl	<b>7€00</b>
Rhum blanc Saint James, jus d'ananas ABC, lait de coco	
Sex on the beach..... 12cl	<b>7€00</b>
Vodka Poliakov, jus d'ananas, cranberry, myrtille, melon, pêche	

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Colada..... 18cl	<b>5€90</b>
Piña Colada	
Virgin Beach..... 18cl	<b>5€90</b>
Sex on the beach	

## LES CHAMPAGNES

Champagne «Sélection du Bistrot» :	
> Rémy Collard Brut..... 75cl	<b>39€00</b>
> Rémy Collard Rosé..... 75cl	<b>43€00</b>

## LA ROUTE DES WHISKIES

Blended Scotch Whisky..... 2cl	<b>3€50</b>	4cl	<b>6€00</b>
Dalwhinnie 15 ans..... 4cl	<b>7€00</b>		
Talisker 10 ans..... 4cl	<b>7€00</b>		
Cragganmore 12 ans..... 4cl	<b>7€00</b>		
Glenkinchie 10 ans..... 4cl	<b>7€00</b>		
Jack Daniels..... 4cl	<b>7€00</b>		
Lagavulin 16 ans..... 4cl	<b>9€50</b>		
Oban 14 ans..... 4cl	<b>9€50</b>		

## BIÈRES

Heinneken (pression) 15 cl	<b>2€60</b>	25 cl	<b>3€50</b>	50 cl	<b>6€00</b>
Affligem (pression) 15 cl	<b>3€10</b>	25 cl	<b>3€90</b>	50 cl	<b>7€00</b>
Hoeggarden..... 33cl	<b>4€50</b>				
Kriek cerise..... 25cl	<b>4€50</b>				

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\*

**22€50**

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

au choix sur la carte

\*hors boisson

## Menu TOUT COMPRIS

**33€00**

APÉRITIF MAISON :

(Kir pétillant ou Virgin Beach sans alcool)

+ ENTRÉE + PLAT

+ DESSERT

Au choix de la carte et de l'ardoise du jour

+ CAFÉ + BOISSON AU CHOIX\*

\* avec Eau minérale 50cl  
OU Bière 25cl  
OU Soda 33cl  
OU pot lyonnais de 23cl de vin AOC  
Graves de Vayres Château Pichon-Bellevue blanc ou rouge ou Bordeaux rosé AOC

## Menu GOURMAND\*

**27€00**

ENTRÉE + PLAT

+ DESSERT

au choix sur la carte

\*hors boisson

## ENTRÉES

**Os à moelle**, du pain croustillant, du gros sel, un peu de salade et voilà pour les amateurs...

**Terrine du Bistrot** : toujours faite maison, un classique

**Salade Fraîcheur à la tomate et mozzarella** : mesclun de salades, tomate, croûtons, vinaigrette cocktail au basilic et mozzarella

**Poêlon d'escargots de Bourgogne**, au beurre d'ail

**Salade à la mode Bistrot** : mesclun de salades, jambon d'Auvergne, gésiers confits, Grana Padano, foie gras, croûtons

**Foie gras de canard mi-cuit**, toujours fait maison aussi ! (suppl. 4€00)

**Saumon mariné au pesto de tomates confites**, (suppl. 2€00) mesclun de salades

**Toasts rôtis à la tome de Cambrai et maroilles**, sur son lit de salade et de lardons

**Cassiolette de gambas à la provençale** : gambas rôties à la tomate, origan, beurre d'ail au persil et croûton de tapenade

**La planche du Bistrot à partager** : mesclun de salades, terrine du Bistrot, saucisse sur perche, corne de salers, jambon serrano, toast rôti à la tome de Cambrai, confiture d'oignons, beurre doux et cornichons

## PLATS

### AUTOUR DU BŒUF

**Bavette d'aloiau au beurre maître d'hôtel**  
L' incontournable du Bistrot

**Notre carbonnade flamande** servie à votre convenance avec des tagliatelles ou des frites

**Le Gourmet Burger** : steak haché de bœuf, sauce secrète, oignons rouges, cornichons, tome de Cambrai, salade, buns toastés

**Pavé de cœur de rumsteck**, mesclun de salades, pommes frites, sauce au choix

**Noix d'entrecôte (300g)** (suppl. 4€00)  
Rien que le meilleur de l'entrecôte !

**Notre sélection de tartares** :

- ☛ le tartare traditionnel,
- ☛ le tartare grillé sur la plancha en aller et retour,
- ☛ le Cambrésien à la fondue de maroilles

**La trilogie de tartares** : (suppl. 2€00)  
Le traditionnel au grana padano, l'aller et retour, et le provençal à la tapenade et tomates confites

**L'assiette carnivore (350g)** noix d'entrecôte (150g), pavé de cœur de rumsteck (100g), bavette d'aloiau (100g), beurre maître d'hôtel, sauce aux choix

**LES SAUCES AU CHOIX** : béarnaise, maroilles, poivre vert

### LES RECETTES DU BISTROT

**Marmite de la mer** : saumon, cabillaud, fruits de mer accompagnés de poireaux, carottes, pommes de terre et un jus de crustacés

**Suprême de volaille à la forestière**, tagliatelles et sauce crémeuse aux champignons

**Notre tagliatelle Carbonara au lard paysan et maroilles**

**Cocotte de rognon de veau, moutarde à l'ancienne** champignons de Paris, grenailles confites, lard fumé

**Tagliatelles de saumon et pesto au basilic**, copeaux de grana padano

**Le welsh du Bistrot au jambon rôti**

**La grande salade à la mode du Bistrot** : mesclun de salades, jambon d'Auvergne, gésiers confits, grana padano, foie gras, croûtons

**Salade Caesar au poulet et au saumon** : mesclun de salades, tomates, oignons rouges, sauce cocktail et copeaux de grana padano

## DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales

**Grosse île flottante** sur son lit de crème anglaise

**Crème brûlée** au Carambar

**Mousse au chocolat maison**

**Prof'croustillante à la vanille**, sauce au chocolat, crème chantilly

**Le baba au rhum ambré**

**La planche de fromages affinés** et son mesclun de salades

**Rendez-vous au café des gourmands** : déclinaison de mini desserts gourmands, accompagnée de son expresso ou thé

**Le fameux Paris Brest du Bistrot**

**Coupe "Souvenir aux parfums de mon enfance"** : glace noisette, caramel au beurre salé, chocolat noir, caramel laitier, sauce chocolat, chantilly

**Les incontournables coupes glacées du Bistrot** : Dame blanche, Dame noire, Café et Chocolat liégeois

**L'irish coffee du Bistrot** : café, whisky, sucre de canne, chantilly

**ENTRÉES - 7€50**

**PLATS - 16€50**

**DESSERTS - 6€90**

## LES BELLES PIÈCES

A DECOUVRIR SUR L'ARDOISE SELON ARRIVAGE

- BAVETTE D'ALOYAU
- CANON D'ONGLET DE BŒUF
- LE CHEVILLARD DE RUMSTECK
- FAUX-FILET SUR OS MATURÉ
- CHATEAUBRIANT
- CÔTE DE VEAU

### A PARTAGER A DEUX

- LE MAQUIGNON'STEAK
- L'ENTRECÔTE DU VIANDARD
- LE PERSILLÉ DE BASSE CÔTE
- CÔTE DE BŒUF MATURÉE

## FORMULE DEJEUNER

TOUS LES MIDIS, DU LUNDI AU SAMEDI  
HORS JOURS FERIES

## FORMULE DINER

TOUS LES SOIRS, DU LUNDI AU VENDREDI,  
HORS JOURS FERIES

CHAQUE JOUR  
UNE ARDOISE DIFFERENTE  
A DECOUVRIR.

## Menu P'TIT BOUCHER

(- 12 ANS) **8€00**

Dos de merlu, pommes frites

OU Haché de bœuf,  
pommes Bistrot

+  
Glace deux boules  
OU Crème brûlée

+  
Sodas  
OU Jus de fruit





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 !**

## CARTE DES VINS

### BLANCS

	Bouteille 75 cl	Pot 46 cl	Verre 15 cl
IGP OC CHARDONNAY Parfum typique du Chardonnay, de petites fleurs blanches accompagnées de notes de fruits à chair blanche comme la pêche.	18€20	11€30	3€20
IGP COTES DE GASCOGNE BLANDINE LE BLANC Nez franc, floral, légèrement épicé et fin.	19€50	-	3€50
♥ IGP COTES DE GASCOGNE MOELLEUX XVIII SAINT LUC Gourmand, un équilibre parfait entre fraîcheur et moelleux.	24€00	-	4€80

### ROSÉS

AOC BORDEAUX CHATEAU LE CLUZET	19€50	12€00	3€90
AOC MINUTY PRESTIGE	30€00	19€00	6€00

### ROUGES

AOC BORDEAUX CHATEAU LE CLUZET	19€90	12€20	4€00
IGP COTES DU LOT MARCEL MALBEC Couleur profonde avec des reflets violets. Un nez très fruité avec des notes de mûre.	19€90	-	4€00
AOC BERGERAC CHATEAU TOUR DES GENDRES 50% Merlot et 50% Malbec, un vin très nuancé, sur la fraîcheur et le fruit, aux arômes de cerise et d'épices douces...	24€50	-	4€50
AOC CORBIERES DOMAINE SAINT MAURICE Ample en bouche et élégant à la fois, une promesse évidente vers le plaisir.	27€00	-	5€40
AOC MEDOC SEIGNEURIE DU MEDOC Fruité et légèrement boisé, un vin avec beaucoup de fraîcheur.	27€50	16€50	5€50
♥ AOC BROUILLY LA CHAPELLE DE VENENGE Arômes de petits fruits rouges très marqués (cerise, framboise).	25€50	15€00	5€00
AOC SAINT-EMILION PETIT FOURNEY CHATEAU ROLLET Vin élégant, fruité et aux bouquets naissants.	29€50	-	5€90
AOC GIGONDAS DOMAINE DE CAROBELLE VIGNERONS DE VACQUEYRAS Un vin aux arômes de petites baies et d'épices douces.	31€00	-	6€20

### GRANDS VINS

♥ AOC SAINT-EMILION ROUGE GRAND CRU CARILLON DE FOMBRAUGE Souple et rond, un Grand Cru tout simplement.	38€00	-	8€00
AOC HAUT-MEDOC ROUGE SIRE DE LA TOUR CARNET Un vin harmonieux et tout en finesse.	38€00	-	8€00
AOC PESSAC LEOGNAN ROUGE "L" DE LA LOUVIERE D'une grande élégance, c'est un vin plein de promesses...	42€00	-	9€00
AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE CLOS DE L'ORATOIRE Icône de Chateauneuf-du-Pape.	46€00	-	9€50

### LES SODAS ET JUS DE FRUITS

ou  .....	33 cl	3€80
Schweppes .....	25 cl	3€80
.....	33 cl	3€80
.....	20 cl	3€80
Jus de fruits  .....	20 cl	3€80
(Orange, pomme, tomate, abricot)		

### LES EAUX MINÉRALES

.....	50 cl	3€80	100 cl	4€50
.....	33 cl	3€80		

### LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné .....	2€00
Thé, infusion .....	2€50
Cappuccino .....	3€80
Irish coffee .....	6€90

### PLAISIRS DES GOURMETS

Cognac, Calvados, Poire Williams, .....	4 cl	6€50
Get 27, Vieille prune, Baileys		
Rhum ambré Saint James .....	4 cl	6€00



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

♥ Les coups  
de cœur  
du patron

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

**BISTROT**  
— DU —  
**BOUCHER**



*Du caractère  
et du goût*