

nos Planches

À PARTAGER

Copieux et gourmand pour 2/3 ou 4 personnes **15€50**

Les Cochonnailles du Bistrot

La mixte du "BDB"



APÉRITIFS

Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche, framboise, cerise) 10cl	4€50
Kir vin rouge (cassis)	
Kir Pétillant 12cl	5€00
Kir Royal 12cl	8€00
Ricard 2cl	5€00
Martini Rosso, Bianco, Dry, Campari 6cl	5€00
Porto rouge ou blanc, Lillet Rosé 6cl	5€00
Gin Gordon's 4cl	5€00
Gin Bombay Sapphire 4cl	7€50
Vodka Eristoff 4cl	7€50
Rhum Saint James 4cl	7€50

COCKTAILS

Américano Maison 10cl	7€50
Mojito 12cl	8€00
Piña Colada 12cl	8€00
Sex on the beach 12cl	8€00
Cocktail du mois 12cl	8€00

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Colada 18cl	6€50
Virgin Beach 18cl	6€50
Cocktail du mois 18cl	6€50

LA ROUTE DES WHISKIES

Blended Scotch Whisky 2cl	3€50	4cl	6€50
Lagavullin 4cl		4cl	12€00
Oban 4cl		4cl	12€00
Cragganmore 4cl		4cl	12€00
Talisker 4cl		4cl	12€00
Dalwhinnie 4cl		4cl	12€00
Jack Daniels 4cl		4cl	12€00

BIÈRES

Heineken (pression) 25 cl	4€50	33 cl	6€50	50 cl	7€50
Affligem (pression) 25 cl	5€00	33 cl	6€50	50 cl	8€00

LES CHAMPAGNES

Champagne Goulard ...	37,5cl	28€00	75cl	40€00
Ruinard	la coupe	15€00	75cl	80€00

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€50

APERITIF MAISON

kir pétillant ou virgin beach sans alcool

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT

au choix de la carte ou de l'ardoise avec supplément

+ BOISSON AU CHOIX*

+ CAFÉ

avec Eau minérale 50cl

OU Bière 33cl

OU Soda 33cl

OU pot lyonnais de 23cl de vin rouge ou blanc ou rosé

Menu GOURMAND*

28€50

ENTRÉE + PLAT

+ DESSERT

au choix sur la carte

*hors boisson

ENTRÉES

Terrine du Bistrot

Caquelon de Saint-Marcellin rôti

Mozzarella di bufala farcie au pesto

Poêlon d'escargots de Bourgogne

Les cochonnailles du Bistrot

Salade mode Bistrot

Le foie gras de canard mi-cuit (suppl. 4€00)

Les entrées du jour sur ardoise

La salade du moment

PLATS

AUTOUR DU BŒUF

Pavé de bœuf

Tartare traditionnel

Le Gourmet Burger

La bavette Angus (suppl. 5€00)

LES SAUCES AU CHOIX :

poivre, échalotes, roquefort AOP, béarnaise

LES RECETTES DU BISTROT

La grande salade à la mode du Bistrot

Pavé de saumon

Tartare de saumon (suppl. 5€00)

Fricassée de rognon de veau

Agneau grillé oublié dans sa marinade

Poisson du jour sur ardoise

LES BELLES PIÈCES à découvrir sur l'ardoise

DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales

La planche de fromages affinés AOP

Baba au rhum ambré

Traditionnelle crème brûlée

Coupe aux parfums de mon enfance

Rendez-vous au café des gourmands

Le fameux Puits d'Amour

La grosse île flottante

Mille-feuilles à notre façon

Fromage blanc frais français

Trilogie de profiteroles "spéciale Bistrot"

Coupe digestive

Coupe Dame blanche

MENUS Bistrot

CHAQUE JOUR
UNE ARDOISE
DIFFÉRENTE À
DÉCOUVRIR.

SOLO - 10€90

DUO - 14€90

TRIO - 18€90

SERVIS LES MIDIS,
DU LUNDI AU VENDREDI,
HORS JOURS FÉRIES

Menu P'TIT BOUCHER

(-12 ANS) **8€00**

Petit pavé de saumon,
pommes frites

OU Haché de bœuf,
pommes frites

+

Glace deux boules
OU Crème brûlée

+

Sodas
OU Jus de fruit



ENTRÉES - 8€00

PLATS - 16€50

DESSERTS - 7€00

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

POTS DE VIN

VIN DES VIGNERONS DU PAYS D'OC
ROUGE ET ROSÉ

Pot
23 cl 4€50
Pot
46 cl 9€00

BLANCS

CHABLIS AOC OLIVIER SAVARY
Robe brillante, note de fruits jaunes et d'amande, belle nervosité.

Bouteille
75 cl 32€00
Pot
37,5 cl -
Verre
12,5 cl 6€00

SANCERRE

35€00 - -

♥ GRAVES DE VAYRES AOC - CHATEAU PICHON BELLEVUE
Robe pâle, au nez de raisin mûr, bouche acidulée et fraîche. Equilibre plaisant

22€00 12€50 4€00

VIN MOELLEUX NATUREL - POUR ACCOMPAGNER VOTRE FOIE GRAS

IGP COTES DE GASCOGNE - ELIXIR GROS MANSENG
Equilibre surprenant entre sucre et fraîcheur, contrasté et tonique, au nez exotique

26€00 - 4€00

ROSÉS

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOC DOMAINE SAINT JULIEN LES VIGNES
Belle fraîcheur racée avec des notes de groseille

24€00 14€00 4€80

♥ GRAVES DE VAYRES AOC - CHATEAU PICHON BELLEVUE
Robe soutenue mais légère, nez de fruits souple

22€00 12€50 4€00

COTES DE PROVENCE AOC COTE PRESQU'ILE "MINUTY"
Prestigieux vin de plaisir, l'harmonie aromatique du grenache et du cinsault.

31€00 - 4€50

ROUGES

♥ GRAVES DE VAYRES - CHATEAU PICHON BELLEVUE
Merlot plein de fruits rouges, vin rond, belle finale en bouche

22€00 12€50 4€00

COTES DU RHONE AOC RESERVE HONORE LAUBANEL
Nez de fruits mûrs écrasés, rondeur et finesse, un velouté

22€00 12€00 4€00

SAUMUR CHAMPIGNY AOC LES CHANTERAINES
Gourmand, gouleyant, fruité, tannins fins et souples

25€00 - 4€50

BROUILLY AOC RESERVE DE BEAUVOISIE
Bouquet fruité aux arômes d'agrumes et fruits rouges

28€50 18€00 5€50

BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE AOC
Vin souple et soyeux, au nez de violette épicée

30€00 - -

LUSSAC SAINT-EMILION AOC CHATEAU LA CLAYMORE
Charnu, avec des notes boisées de chêne et d'épices

29€50 18€50 -

♥ HAUT MEDOC AOC VICTORIA II - SECOND VIN DU CHATEAU VICTORIA
Des tannins soyeux avec des notes grillées de bois et une chair fruitée du Merlot

30€50 - -

GRANDS VINS

SAINT EMILION GRAND CRU AOC CHATEAU BELLEROSE FIGEAC
Charnu et bien enrobé, au nez d'épices douces et de torrification

41€00 - -

MOULIS AOC LA SALLE DE CHATEAU POUJEAUX - SECOND VIN DU CHATEAU
Une belle charpente, des tannins bien racés, un nez d'épices et clou de girofle

42€00 - -

CHASSAGNE - MONTRACHET AOC VIEILLES VIGNES - VINCENT GIRARDIN
Intense, charnu et plein, tannins bien enrobés, au nez de baies mûres et fruits noirs

47€00 - -

PESSAC LEOGNAN AOC CHATEAU TOUR LEOGNAN
Second de Carbonnieux, long et ciselé, avec des notes de violettes et de cèdre

42€00 - -







SAINT ESTEPHE AOC CRUS BOURGEOIS CHATEAU BEAU SITE HAUT VIGNOBLE
Puissance et souplesse, bouche agréable avec des tannins bien fondus et des notes de cuir

45€00 - -

MARGAUX AOC CRUS BOURGEOIS CHATEAU PAVEIL DE LUZE
Vin soyeux, subtil et bien équilibré

54€00 - -

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

 ou  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, ananas)

LES EAUX MINÉRALES

 50 cl 3€80 100 cl 4€80
 33 cl 3€80

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné 2€20
Thé, infusion 3€50
Cappuccino 4€50
Irish coffee 7€50

PLAISIRS DES GOURMETS

Cognac, Armagnac, Calvados, Poire Williams, 4 cl 7€50
Get 27, Vieille prune, Baileys
Rhum ambré Saint James 4 cl 7€50



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.

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

*Du caractère
et du goût*

