

nos Planches

À PARTAGER

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

Les Cochonnailles du Bistrot

Saucisson sec, saucisse sèche, jambon d'Auvergne, chorizo, terrine du Bistrot aux foies de volaille, cornichons, beurre 1/2 sel

La mixte du "BDB"

A mi-chemin entre les cochonnailles et la sélection fromagère à consommer sans modération à l'apéritif



APÉRITIFS

Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche)..... 10cl	4€30
Ricard 2cl	4€90
Martini Rosso, Bianco - Campari..... 6cl	6€10
Porto rouge ou blanc 6cl	6€10
Gin 4cl	6€90
Vodka 4cl	6€90
Rhum 4cl	6€90
Kir Royal..... 10cl	9€10
Coupe de champagne 10cl	9€10

COCKTAILS

Américano Maison..... 10 cl	8€00
Martini Rosso, Campari, Martini Bianco, Gin Gibson's	
Mojito 18 cl	9€00
Rhum Havana Club, sucre de canne, feuilles de menthe et jus de citron	
Sex on the beach 18 cl	9€00
Vodka Poliakov, jus d'ananas, cranberry, myrtille, melon, pêche	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Beach 18 cl	6€50
Virgin Mojito 18 cl	6€50

LA ROUTE DES WHISKIES

Blended Scotch Whisky 4cl	7€00
Bourbon Four Roses 4cl	7€50
Cardhu 12 ans 4cl	8€50
Cragganmore 12 ans..... 4cl	9€00
Knockando 12 ans 4cl	9€00
Lagavulin 16 ans..... 4cl	9€50
Oban 14 ans..... 4cl	9€50
Nikka whisky japonais..... 4cl	10€00
Glenlivet 12 ans..... 4cl	9€50
Chivas 12 ans..... 4cl	9€00
Talisker 4cl	9€50

LES CHAMPAGNES

Champagne "Sélection du Bistrot" :	
> Victor Lejeune Brut 75cl	45€00
> Nicolas Feuillatte Brut 75cl	52€00

BIÈRES

Heineken (pression) 25 cl	3€90	50 cl	6€00
Affligem (pression) 25 cl	4€50	50 cl	7€00

Menu GOURMAND*

34€00

ENTREE + PLAT + DESSERT

au choix sur la carte

hors boisson - hors belles pièces

Menu TOUT COMPRIS

APÉRITIF MAISON

38€50

+ ENTREE + PLAT + DESSERT

au choix de la carte ou de l'ardoise hors belles pièces.

+ CAFÉ

+ BOISSON AU CHOIX*

* avec eau minérale 50 cl
OU bière 25 cl
OU soda 33 cl
OU 1/4 de vin
AOC Graves de Vayres
Château Pichon-Bellevue
blanc ou rouge ou rosé

ENTRÉES

Œuf mimosa , mesclun de salades, truite fumée et croûtons	7€50	Les Cochonnailles du Bistrot : saucisson sec, saucisse sèche, jambon d'Auvergne, chorizo, terrine du Bistrot aux foies de volaille, cornichons, beurre 1/2 sel	8€50
Terrine du Bistrot , aux foies de volailles	7€50	Salade fraîcheur : mesclun de salades, avocat, bœuf mariné façon "Gravlax", mimolette vieille, pomelos, sauce vierge coriandre	8€50
Carpaccio de bœuf mariné , mesclun de salades, crémeux d'avocat, sauce vierge coriandre, grana padano	8€50	Salade à la mode Bistrot : mesclun de salades, jambon d'Auvergne, gésiers confits, grana padano, foie gras, croûtons	8€50
Friolité de saumon fumé , rémoulade de concombres, crème citron aux herbes, toast	7€50	Cassolette de 6 escargots de Bourgogne , crème à l'ail doux	8€00
Os à moelle , au sel de Guérande	7€50		

PLATS

AUTOUR DU BŒUF		LES RECETTES DU BISTROT	
La sélection du boucher : sauce au choix, pommes frites	15€50	Pavé de cabillaud piqué citronnelle , maraichère de légumes, sauce vierge infusion de crustacés	16€50
Foie de veau poêlé au vinaigre de framboises , pommes Bistrot	18€50	Le plat du semainier sur l'ardoise	16€50
Le Gourmet Burger : steak haché de bœuf, sauce secrète, oignons frits, cheddar fondant, salade, buns toastés	17€90	La grande salade fraîcheur : mesclun de salades, bœuf gravlax, pomelos, avocat, mimolette vieille, sauce vierge coriandre sésame, croûtons, pommes Bistrot	17€50
Tartare de bœuf préparé à votre goût par notre chef de cuisine, pommes frites	17€50	La grande salade à la mode Bistrot : mesclun de salades, jambon d'Auvergne, gésiers confits, grana padano, foie gras, croûtons	15€90
Le pavé de bœuf gourmand , sauce périgourdine, chips de lard, pommes Bistrot, salade	20€50	La grande salade Caesar "Terre / Mer" : cœur de sucrine, volaille et gambas grillées, sauce Caesar, chips de lard, mimosa d'œuf, croûtons, pommes frites	18€50
Onglet de veau , citrons confits, jus de viande, carottes multicolores	21€50	La planche du Bistrot "faites-en tout un plat" assortiment de cochonnailles et de fromages affinés, salade et pommes frites	15€90

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

LES BELLES PIÈCES à découvrir sur l'ardoise

DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales

Fromage blanc , coulis de fruits rouges	6€50	Rendez-vous au café des gourmands : déclinaison de mini desserts gourmands, accompagnée de son expresso ou thé	8€00
Tarte abricot , et sa boule de glace pistache	6€50	La Belle du Boucher : sorbets pêche, abricot et poire Williams, fruits frais, chantilly	7€50
Tiramisu aux fraises et spéculoos	7€50	L'irish coffee du Bistrot : café, whisky, sucre de canne, chantilly	9€00
Nougat glacé aux fruits secs , coulis de fruits rouges	8€50	La coupe "Souvenir aux parfums de mon enfance" : glace noisette, caramel beurre salé, chocolat noir, caramel laitier, sauce chocolat et chantilly	7€50
Le baba au rhum ambré Saint James	8€50		
La planche de fromages affinés et son mesclun de salades	8€50		
Coupe fraise Melba : glace vanille et sorbet fraise, fraises, coulis de fruits rouges, crème chantilly	7€50		

Menus DU BISTROT

SERVIS DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FERIES

DUO 15€90
ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT
Hors boisson • Changement de garniture suppl. 1,50 €

TRIO 18€90
ENTREE + PLAT + DESSERT
Hors boisson • Changement de garniture suppl. 1,50 €

LES ENTREES AU CHOIX

- Terrine du Bistrot
- Œuf mimosa mayonnaise, cœur de sucrine
- Carpaccio de tomates et chèvre frais aux herbes

LES PLATS AU CHOIX

- Plat du jour sur l'ardoise (suppl. 4€00)
- Le steak du boucher, sauce Bistrot, pommes frites
- Pavé de cabillaud piqué citronnelle, maraichère de légumes, sauce vierge infusion de crustacés
- Salade Caesar, cœur de sucrine, volaille, sauce Caesar, œuf mimosa, chips de lard, croûtons

LES DESSERTS AU CHOIX

- Fromage blanc et coulis de fruits rouges
- Tarte abricot, glace pistache
- Dame blanche, glace vanille, sauce chocolat et crème chantilly
- Café gourmand (suppl. 4€00)

Menu P'TIT BOUCHER

(-12 ANS) **10€00**

Pavé de cabillaud, pommes frites
OU Haché de bœuf, pommes Bistrot
+ Glace deux boules
OU Fromage blanc et coulis
+ Sodas
OU Jus de fruit



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.

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

AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON BELLEVUE Vin équilibré, charmeur et envoûtant.	Bouteille 75 cl	Pot 46 cl	Verre 15 cl
IGP D'OC VIOGNIER ALBRIERES Le Viognier suscite un plaisir immédiat de fraîcheur.	23€50	14€20	4€70
IGP COTES DE GASCOGNE MOELLEUX XVIII SAINT LUC Gourmand un équilibre parfait entre fraîcheur et moelleux.	24€50	-	4€90
	26€00	-	5€20

ROSÉS

AOC GRAVES DE VAYRES	23€50	14€20	4€70
AOC COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE DOMAINE SAINT JULIEN LES VIGNES Note de pêche de vigne, fruité et ciselé en bouche.	29€00	17€80	5€80
AOC COTES DE PROVENCE CHATEAU PAMPOLONNE CUVÉE E. PASCAUD Un vin rond, velouté et charnu aux notes de fruits rouges.	32€00	19€00	5€60

ROUGES

AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON BELLEVUE Merlot plein de fruits rouges et noirs.	23€50	14€20	4€70
IGP COTES DE GASCOGNE COROLLE Du caractère et de la vivacité pour ce vin aux arômes de confiture de myrtille.	24€50	14€80	4€90
AOC BOURGUEIL "CUVÉE TRINCH" DOMAINE BRETON Ce vin exprime le terroir, la jeunesse, le fruit et la souplesse.	32€00	-	6€40
AOC MEDOC SEIGNEURIE DU MEDOC Fruité et légèrement boisé, un vin avec beaucoup de fraîcheur.	29€50	17€70	5€90
AOC LANGUEDOC PIC SAINT-LOUP- MAS DE L'ONCLE Rond, plat et velouté, nez de fruits rouges et de cassis.	38€50	22€50	7€70
AOC BROUILLY RESERVE DE BEAUVOISIE Une robe violine, un nez de plaisir et une bouche vive.	34€50	-	6€90
AOC BOURGOGNE PINOT NOIR LA VIGNEE BOUCHARD PERE ET FILS Il marie fruits et terroir dans un bel équilibre. Une référence Bouchard Père & Fils.	38€50	-	7€70
AOC SAINT ESTEPHE CHATEAU MOUTINOT Robe fruits rouges aux intonations de vanille et de bois.	45€50	-	9€10
AOC GIGONDAS DOMAINE DE CAROBELLE VIGNERONS DE VACQUEYRAS Un vin aux arômes de petites baies et d'épices douces.	45€50	-	9€10

ROUGES DU MONDE

CHILI TERRA NOBLE "MERLOT" La robe est sombre, le nez est puissant de fruits noirs et la bouche est pleine aux tanins fondus.	29€00	-	5€90
---	-------	---	------

GRANDS VINS

AOC LALANDE DE POMEROL CHATEAU LA CROIX CHAIGNEAU Velouté aux expressions de vanille et d'épices douces.	48€50	-	-
AOC PESSAC LEOGNAN ROUGE "L" DE LA LOUVIERE D'une grande élégance, c'est un vin plein de promesses...	55€50	-	-
AOC CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE CLOS DE L'ORATOIRE Icône de Châteauneuf du Pape.	63€00	-	-
AOC SAINT ESTEPHE LES ORMES DE PEZ CRU BOURGEOIS Vin élégant, plein et velouté.	78€00	-	-

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

ou 33 cl	3€90
Schweppes 25 cl	3€90
..... 20 cl	3€50
Jus de fruits 20 cl	3€90

(Orange, pomme, tomate, ananas)

LES EAUX MINÉRALES

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



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

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné.....	2€50
Thé, infusion.....	3€00
Noisette.....	3€00
Irish coffee.....	9€00

PLAISIRS DES GOURMETS

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

Les coups de cœur du patron

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



Du caractère et du goût