

## nos Planches

À PARTAGER  
À L'APÉRITIF OU EN ENTRÉE

Copieux et gourmand  
pour 2/3 ou 4 personnes **9€90**

**Planche des meilleures cochonnailles**  
Terrine du chef cuite dans nos fours, rosette de Lozère  
et jambon cru de Pays.



## APÉRITIFS

Kir pétillant cassis, mûre, framboises ou pêche . . . . . 10cl	<b>3€50</b>
Kir au vin blanc cassis, mûre, framboises ou pêche . . . . . 14cl	<b>4€50</b>
Kir au Bourgogne-aligoté aoc . . . . . 14cl	<b>5€50</b>
Kir Royal Cuvée du Bistrot . . . . . 10cl	<b>8€90</b>
Coupe de Champagne aoc H. Abelé . . . . . 10cl	<b>8€90</b>
Americano maison . . . . . 10cl	<b>8€00</b>
Ricard, Pastis 51 . . . . . 3cl	<b>4€50</b>
Porto rouge ou blanc, Martini, Suze, Campari . 7cl	<b>5€00</b>
Martini Gin . . . . . 7cl	<b>7€00</b>
Gin, Vodka, Whisky, Rhum . . . . . 4cl	<b>7€00</b>
Campari orange ou soda . . . . . 10cl	<b>8€00</b>
Alcool + accompagnement . . . . .	<b>10€00</b>
Gin tonic, Whisky coca, Cuba libre, etc	

## COCKTAILS

<b>CLASSIQUES</b>	
Ti Punch . . . . .	<b>8€90</b>
Rhum blanc, sirop de sucre de canne, citron vert	
Piña Colada . . . . .	<b>8€90</b>
Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco, glaçons	
Margarita . . . . .	<b>8€90</b>
Tequila, curaçao, triple sec, citron vert, glaçons, sel fin	
Spritz . . . . .	<b>6€90</b>
Apérol, vin pétillant, eau gazeuse	
<b>MOJITO</b>	
Mojito . . . . .	<b>8€90</b>
Rhum blanc, feuilles de menthe, citron vert, sucre, eau gazeuse, glaçons	
<b>SANS ALCOOL</b>	
Virgin Mojito . . . . . 20cl	<b>6€90</b>
Feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, glaçons, eau gazeuse	

## LA ROUTE DES WHISKIES

Blue Night . . . . . 4cl	<b>6€90</b>
J&B, Jameson Irish Whiskey . . . . . 4cl	<b>8€00</b>
Jack Daniel's Sour Mach Bourbon . . . . . 4cl	<b>9€00</b>
Laphroaig Ile d'Islay 10 ans d'âge Single Malt Scotch . . . . . 4cl	<b>10€00</b>
Macallan Fine Oak Amber Single Malt Scotch . . . . . 4cl	<b>10€00</b>
Oban West Highlands 14 ans d'âge Single Malt Scotch . . . . . 4cl	<b>10€50</b>
Lagavulin Ile d'Islay 16 ans d'âge Single Malt Scotch . . . . . 4cl	<b>11€00</b>
Cardhu 12 ans . . . . . 4cl	<b>12€00</b>
Nikka . . . . . 4cl	<b>15€00</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€90**

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT  
au choix sur la carte

hors plats à supplément  
et hors boissons

## Menu TOUT COMPRIS\*

**33€90**

APÉRITIF MAISON  
(kir pétillant ou cocktail sans alcool)

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
au choix de la carte ou de l'ardoise avec  
supplément

+ CAFÉ + BOISSON AU CHOIX\*\*

\*Hors plats à supplément  
et hors boissons énergisantes

\*\* avec eau minérale 50 cl  
OU bière Heineken 25cl  
OU Coca-Cola Light 33cl  
OU pot lyonnais de 23cl de vin  
AOC Graves de Vayres  
Château Pichon-Bellevue  
blanc ou rouge  
ou Bordeaux rosé AOC

CHANGEMENT DE BOISSON

Pot de 37,5 cl avec ♥  
(+2,50€/pers.)

Pot de 37,5 cl avec ♦  
(+5,50€/pers.)

## Menu GOURMAND\*

**28€90**

ENTRÉE + PLAT

+ DESSERT

au choix sur la carte

hors plats à supplément  
et hors boissons

## ENTRÉES

Œuf mayo à la chair de crabe et aux herbes

Terrine du Bistrot aux foies de volaille

Déclinaison de tomates d'Antan,  
mozzarella di bufala, basilic

Poêlon de 6 escargots de Bourgogne, à l'ail doux

Carpaccio de bœuf mariné façon Gravlax

Les tapas du Bistrot :

croc légumes et fromage de chèvre aux herbes, croustilles de crevettes,  
guacamole, bruschetta de bœuf mariné et mimolette vieille

Planche apéritive seule  
ou à partager des meilleures cochonnailles

terrine cuite dans nos fours, rosette de Lozère  
et jambon cru de pays. (suppl. 2€00)

Salade à la mode Bistrot,  
mesclun de salades, gésiers confits, dés de bloc de foie gras de canard,  
jambon cru de Pays, copeaux de grana padano et cerneaux de noix

L'entrée du jour sur ardoise,  
hors supplément

## PLATS

### AUTOUR DU BŒUF

Pavé de bœuf grillé plancha,  
pommes confites, salade d'herbes, sauce au choix

Noix d'entrecôte d'Argentine (200g)  
salade d'herbes (suppl. 4€00)

Le Gourmet Burger façon Bistrot :  
steak de bœuf haché, sauce secrète, oignons rouges,  
cheddar fondant, salade, buns toastés

Tartare de bœuf préparé à la commande, pommes Bistrot

Trilogie des tartares (200g)  
Le Traditionnel, le Brésilien, l'Italien (suppl. 2€50)

SEUL OU À PARTAGER À 2 : **15€90**  
Persillé de basse côte de Bœuf Angus par pers.  
servi épicé, sauce grillardin, rösti de pommes de terre

LES SAUCES AU CHOIX : poivre, béarnaise, roquefort

### LES RECETTES DU BISTROT

Pavé de merlu, et légumes "façon Aioli"

Cocotte de rognon de veau façon grand-mère,  
champignons de Paris, pommes confites

La grillade de cochon ibérique dite "Tapilla" :  
maraîchère de légumes, salsa chimichurri

La grande salade Estivale selon l'humeur du Chef  
"À découvrir sur ardoise."

La grande salade à la mode du Bistrot :  
mesclun de salades, dés de bloc de foie gras de canard, jambon cru,  
copeaux de grana padano, cerneaux de noix

Plat du jour sur ardoise (hors supplément)

Petite assiette de frites ou légumes ou pâtes : 3€50  
Changement de garniture et supplément sauce : 1€00

LES BELLES PIÈCES à découvrir sur l'ardoise

## DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales

Grosse île flottante, et ses amandes grillées

Le Pas-tout-à-fait-cuit au chocolat blanc Zéphyr  
et pistache, framboises, et sorbet framboise

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

Baba façon Mojito, infusé au citron vert et rhum, chantilly à la menthe fraîche

Assiette de fromages de nos régions, salade mêlée aux noix. (suppl. 2€00)

Le dessert du jour sur ardoise

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

Le mille-feuilles déstructuré par notre chef pâtissier :  
feuilletés caramélisés, crème vanille gousse, caramel fruité  
et fruits de saison

Le Puits d'Amour estival : fruits rouges frais, râpé de citron vert,  
cœur givré noix de coco, biscuit sablé et mousse de mascarpone

Coupe "Souvenir aux parfums de mon enfance"  
Glaces praliné, caramel beurre salé et chocolat noir intense,  
crème fouettée, caramel laitier

Le colonel (sorbet alcoolisé) (suppl. 2€00)

Irish coffee du Bistrot (suppl. 2€00)

ENTRÉES - 7€90

PLATS - 15€90

DESSERTS - 7€90

## FORMULE Bistrot

CHAQUE JOUR  
UNE ARDOISE  
DIFFÉRENTE

ENTRÉE - 4€00

PLAT - 10€90

DESSERT - 4€00

BOISSON\* - 3€00

\*au choix : pot de 23cl de rouge ou blanc ou rosé Graves  
de Vayres OU 1/2 eau ou 25cl bière Heinken ou 33cl  
Coca Cola light

SERVIE DU LUNDI AU SAMEDI  
HORS JOURS FÉRIÉS

## Menu P'TIT BOUCHER

(- 12 ANS) **9€90**

Poisson du jour  
OU Haché de bœuf,  
pommes Bistrot

+ Glace deux boules  
OU Petite crème brûlée

+ Coca Cola

\*OU Jus d'orange servi au verre



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

PICHON BELLEVUE GRAVES DE VAYRES  
ROUGE OU ROSÉ OU BLANC

Verre 15 cl 4€00 Pot 23 cl 5€90 Pot 46 cl 11€90

### BLANCS

AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON-BELLEVUE  
Robe pâle au nez de raisin mûr, une bou-che acidulée et fraîche, équilibrée et plai-sante.  
♦ AOC BOURGOGNE CHARDONNAY NOEL BRIDAY  
Vin tendre et frais, au nez de fleurs blan-ches et de cédrat.  
AOC SANCERRE VINCENT DOUCET  
Gourmand un équilibre parfait entre fraîcheur et moelleux.  
LE VERRE DE MUSCAT DE MIREVAL

Bouteille 75 cl 19€90 Pot 37,5 cl 9€90 Verre 15 cl 4€00  
26€90 13€50 5€50  
29€90 14€50 6€00  
- - 4€00  
Verre 6 cl

### ROSÉS

AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON-BELLEVUE  
Robe pâle au nez de raisin mûr, une bouche acidulée et fraîche, équilibrée et plaisante.  
♦ COTES DE PROVENCE MINUTY COTE PRESQU'ILE  
Superbe vin de plaisir, l'harmonie aroma-tique du grenache et du cinsault.  
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE 2014  
Fruité et délicat

19€90 9€90 4€00  
26€90 13€50 5€50  
29€90 14€50 6€00

### ROUGES

♥ AOC TOURAINE GAMAY "LA JAVELINE"  
Gamay noir à jus blanc, frais, léger et friand.  
AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON-BELLEVUE  
Merlot plein de fruits rouges et noirs, vin rond, belle finale en bouche.  
AOC COTES DU RHONE LES FOUQUIERES  
Nez de fruits mûrs écrasés, rondeur et finesse en bouche, un velouté  
♥ IGP IBERIS DOMAINE DE BERENAS PAYS DE L'HERAULT  
Un vin fruité du soleil.  
♦ AOC LUSSAC SAINT-EMILION LE GRAND RICOMBRE  
Fruits rouges frais et bien mûrs, rondeur et velouté.  
AOC BROUILLY "DOMAINE DIT BARRON"  
Le bouquet fruité du cépage Gamay pour cette appellation du Beaujolais aux arômes de prunes et fruits rouges.  
AOC HAUT MEDOC VICTORIA II SECOND VIN DU CHATEAU VICTORIA  
Les tanins soyeux du Cabernet Sauvignon, avec les notes grillées du bois et la chair fruitée du merlot.  
AOC PINOT NOIR D'ALSACE "GISSEL-BRECHT"  
Très flatteur, des reflets rouges tuilés. Des arômes de cassis et groseilles, sur une note de vanille et girofles.  
AOC VACQUEYRAS DOMAINE DES ONDINES 2014  
Mis en bouteille à la propriété  
AOC SANCERRE VINCENT DOUCET  
Des notes de fruits rouges et de bigarreaux.

19€90 9€90 4€00  
19€90 9€90 4€00  
19€90 9€90 4€00  
22€50 11€50 4€50  
26€90 13€50 5€50  
26€90 13€50 5€50  
26€90 13€50 5€50  
26€90 13€50 5€50  
29€90 14€50 6€00  
29€90 14€50 6€00

### ROUGES DU MONDE

ARGENTINE  
MELODIAS MALBEC  
Vin du soleil, couleur intense au parfum mûre-griotte.

26€90 13€50 5€50

### GRANDS VINS

AOP BOURGOGNE GIVRY BUISSONNIERE ROUGE MILLESIME 2014,  
VIGNERONS DE BUXY  
AOC BOURGOGNE MERCUREY CHATEAU SANTENAY ROUGE PUILLET 2011  
AOC PESSAC-LEOGNAN LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION  
Second vin du grand cru Classé. Robe rubis profonde, nez animal, un peu fauve.  
Bouche ferme et structurée aux tanins serrés.  
AOP SAINT JULIEN LAROSE DE GRAUD 2009  
HAUT MÉDOC MOULIS CHATEAU MAUCAILLOU 2009

35€00 17€50 6€90  
39€00 19€50 7€90  
42€00 21€00 8€50  
45€00 22€50 8€90  
49€00 24€50 9€90

### LES BIERES

Heineken bouteille ..... 25 cl 4€50  
Kriek cerise ..... 5€50  
Affligem pression ..... 25 cl 4€90 50 cl 8€90

### LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Orange ou citron pressés ..... 6€00  
Fanta ou Coca-Cola ou Pepsi ..... 33 cl 3€90  
Fanta ..... 20 cl 3€90  
Ice Tea ..... 25 cl 3€90  
Jus de fruits Pago ..... 20 cl 3€90

### LES EAUX MINÉRALES

Chateldon ..... 50 cl 3€90 100 cl 4€90  
100 cl 5€90

### LES CHAMPAGNES

Henri Abelé Brut ..... 10 cl 8€90 75 cl 59€00  
Sélection du Boucher Brut ..... 75 cl 45€00

### LES BOISSONS CHAUDES

Café ..... 2€40  
Décaféiné ..... 2€60  
Thé, infusion ..... 3€50  
Café Nespresso ..... de 2€40 à 2€60  
Café Nespresso Pure Origine ..... de 2€70 à 2€90

### PLAISIRS DES GOURMETS

Get 27, Get 31, Limoncello, Baileys, ..... 7€00  
Grand Marnier, Manzana, Cointreau, Marie Brizard,  
Fernet Branca, Amaretto  
Calvados, Cognac, Chartreuse, ..... 8€50  
Eau de vie de poire, de mirabelle  
Armagnac VSOP, Vieille prune ..... 9€00  
Irish coffee ..... 9€90

♥ 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 ISSY-LES-MOULINEAUX - VE-BOUL-1005

*Du caractère et du goût*

