

nos Planches

À PARTAGER

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

Les Cochonnailles du Bistrot

Saucisson sec "Le Poutou", saucisse sèche sur Perche, chorizo "Gran Reserva", terrine du Bistrot, jambon d'Auvergne, cornichons, beurre 1/2 sel

La mixte du Bistrot

A mi-chemin entre les cochonnailles et les tapas du Bistrot à consommer sans modération à l'apéritif



APÉRITIFS

Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche) 10 cl	3€70
Kir vin rouge (cassis) 10 cl	3€70
Kir Royal 14 cl	7€50
Ricard 2 cl	4€00
Martini Rosso, Bianco ou Dry - Campari 6 cl	4€50
Porto rouge ou blanc 6 cl	4€50
Gin 4 cl	6€00
Vodka 4 cl	6€00
Rhum 4 cl	6€00
Coupe de champagne 10 cl	7€00

LA ROUTE DES WHISKIES

Blended Scotch Whisky 2 cl	3€50	4 cl	6€00
Notre sélection de Single Malt 4 cl			9€70

BIÈRES

BOUTEILLE			
Kronenbourg Pur Malt sans alcool 25 cl	3€40		
Grimbergen Double Ambrée 33 cl	4€50		
PRESSION			
Carlsberg 25 cl	3€40	33 cl	4€00
		50 cl	6€00
Grimbergen 25 cl	4€10	33 cl	4€90
		50 cl	8€00
Bière de saison 25 cl	4€30	33 cl	5€10
		50 cl	8€10

COCKTAILS

Americano Maison 10 cl	7€50
Martini Rosso, Campari, Martini Dry, Gin Gibson's	
Mojito 12 cl	7€50
Rhum blanc Saint James, jus de citron, sucre de canne, Angostura et feuilles de menthe	
Piña Colada 12 cl	7€50
Rhum blanc Saint James, jus d'ananas, lait de coco	
Sex on the beach 12 cl	7€50
Vodka Poliakov, jus d'ananas, cranberry, myrtille, melon, pêche	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Colada 18 cl	5€90
Jus de fruits saveur Piña Colada	
Virgin Beach 18 cl	5€90
Jus de fruits saveur Sex on the Beach	

LES CHAMPAGNES

Champagne "Sélection du Bistrot" :	
> Rémy Collard Brut 75 cl	39€00
> Rémy Collard Rosé 75 cl	43€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

34€00

APÉRITIF MAISON
avec ou sans alcool

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT

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

+ BOISSON AU CHOIX*

+ CAFÉ ou THÉ ou INFUSION

avec Eau minérale 50 cl
OU Bière 25 cl

OU Soda 33 cl

OU 1/2 bouteille de vin
37,5 cl/pers AOC
"Luberon-Vignoble de
Marrenon" rouge ou rosé

Menu GOURMAND*

28€00

ENTRÉE + PLAT

+ DESSERT

au choix sur la carte

*hors boisson

ENTRÉES

Terrine du Bistrot, aux foies de volailles

Déclinaison de tomates aux saveurs d'Antan,
cromesquis de mozzarella et sorbet basilic

Carpaccio de bœuf mariné façon "Gravlax",
crémeux d'avocat et mimolette vieille

Les tapas du Bistrot : croc' légumes et fromage de chèvre
frais aux herbes, crémeux d'avocat et croustilles de crevettes,
bruschetta "bœuf mariné" et mimolette vieille

Poêlon de 6 escargots de Bourgogne à l'ail doux,
classique beurre moussoux (La douzaine suppl. 2€50)

Les cochonnailles du Bistrot : Saucisson sec "Le Poutou",
saucisse sèche, jambon d'Auvergne, chorizo "Gran Reserva"
terrine du Bistrot aux foies de volaille, cornichons, beurre 1/2 sel

Salade mode Bistrot : mesclun de salades, jambon d'Auvergne,
gésiers confits, grana padano, bloc de foie gras de canard
et cerneaux de noix

PLATS

AUTOUR DU BŒUF

Pavé de bœuf grillé plancha, sauce au choix
(béarnaise, poivre, fromagère, échalotes), pommes Bistrot

Le Gourmet Burger : steak haché de bœuf, sauce burger du Bistrot,
oignons frits, cheddar fondant, salade, buns toastés

Nos tartares hachés et préparés en cuisine à la commande,
pommes frites et mesclun de salades :

☛ **Le Traditionnel à la française** : câpres, cornichons, oignons
et assaisonnement Maison

☛ **Le Brésilien** : fraîcheur de citron vert, tomate, coriandre et guacamole

☛ **Le Sud'n Sol** : notes méditerranéennes avec tomates confites,
tapenade, grana padano et pointe de basilic

Le 2 en 1 du Bistrot : l'alliance parfaite entre notre tartare brésilien
et le carpaccio de bœuf mariné façon "Gravlax" (suppl. 2€50)

À PARTAGER À 2 : Persillé de basse côte de Bœuf "Angus" **16€50**
servi émincé, sauce Bistrot, maraîchère de légumes croquants et pommes Bistrot par pers.

LES RECETTES DU BISTROT

Pavé de merlu "Pêche Française",
légumes façon "Aioli"

"Terre / Mer" : suprême de volaille et gambas grillées
au chorizo, risotto crémeux

Cocotte de rognons de veau façon "Grand-Mère"
à la graine de moutarde

La grande salade à la mode du Bistrot :
mesclun de salades, jambon d'Auvergne, gésiers confits,
grana padano, bloc de foie gras de canard et cerneaux de noix

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

LES BELLES PIÈCES à découvrir sur l'ardoise

DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales

La planche de fromages affinés et son mesclun de salades

Les 3 petits pots de crème à déguster :
vanille gousse, chocolat alunga, café crokine

Croc'Eclair Framboiz'in :
crémeux chocolat blanc zéphyr citronné et framboises

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

Traditionnelles profiteroles à la vanille,
sauce au chocolat chaud et crème chantilly

Coupe aux parfums de mon enfance : glace noisette,
caramel au beurre salé, chocolat noir, caramel laitier, sauce chocolat,
crème chantilly et crunchy de fruits secs

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

Le Puits d'Amour Estival : fruits rouges frais et confits,
cœur givré noix de coco, biscuit sablé et mousse de mascarpone

La Belle du Boucher "Monts et Coteaux du Lyonnais" :
sorbet pêche blanche, sorbet abricot et poire Williams, salsa de fruits frais,
chantilly et craquelin

ENTRÉES - 7€50

PLATS - 16€50

DESSERTS - 6€90

FORMULE DÉJEUNER

**SERVIE LES MIDIS,
DU LUNDI AU VENDREDI,
HORS JOURS FÉRIÉS**

CHAQUE JOUR UNE
ARDOISE DIFFÉRENTE
À DÉCOUVRIR

ENTRÉE - 4€00

PLAT - 10€90

DESSERT - 4€00

Menu P'TIT BOUCHER

(- 12 ANS) **8€00**

Pavé de merlu,
et ses petits légumes
OU Haché de bœuf,
pommes Bistrot

+

Glace deux boules
OU Les 2 petits pots
de crème au choix

+

Sodas
OU Jus de fruits



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 BOURGOGNE ALIGOTE "BUISSONNIER"

Vin équilibré, charmeur et envoûtant.

AOC PETIT CHABLIS "SAVARY"

Sec, nerveux et minéral, à la bouche vive et citronnée.

AOC LURERON "VIGNOBLE DE MARRENON"

Un nez d'agrumes et une bouche toute en fraîcheur.

ROSÉS

IGP MEDITERRANEE "LA DEMOISELLE SANS GENE"

Aux notes de figues et de fruits rouges.

AOC COTES DE PROVENCE "CAVE DE ST TROPEZ" R. DESBASTIDES

Couleur marquée avec une bouche fruitée et épicée.

AOC LUBERON "VIGNOBLE DE MARRENON"

Une couleur prononcée annonçant un vin généreux.

ROUGES

AOC PINOT NOIR DOMAINE HANS SCHAEFFER

La robe est violine, le nez est mûr et la bouche gourmande.

♥ AOC BROUILLY "CHATEAU DES TOURS"

Un des grands vignobles du Beaujolais.

AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL "CUVEE DU VIEUX PRESOIR"

Un vin reconnu pour sa fraîcheur et son fruité.

AOC BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE N. POTEL

L'élégance de la Bourgogne et du Pinot Noir.

AOC HAUT MEDOC CHATEAU LE BOURDIEU-VERTHEUIL CRU BOURGEOIS

Merlot et Cabernet pour le plaisir des papilles.

AOC COTES DE BOURG CHATEAU DE BARBE

Vin de Bordeaux souple et parfumé.

AOC BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS D. DUBAND

Vin de Bourgogne tout en rondeur et en délicatesse.

AOC COTES DU RHONE VILLAGES "COSTE-CLAVELLE"

Aux notes de soleil et de garrigue.

AOC MARGAUX BARON DE BRANNE CRU BOURGEOIS

Une appellation reconnue de par ses grands vins.

GRANDS VINS

AOC SAINT-EMILION GRAND CRU FRANC PIPEAU

Velouté et généreux, marqué par une bouche ronde et racée.

♥ AOC PUISSEGUIN SAINT-EMILION CHATEAU DU ROY

Le Merlot en habit de soirée.

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€50**

 33 cl **3€80**



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

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné **2€00**

Thé, infusion **2€50**

Cappuccino **3€80**

Irish coffee **6€90**

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*