

# BISTROT — DU — BOUCHER

## Formule bistrot

servie tous les midis du lundi au vendredi hors jours fériés.

PLAT DU JOUR 11€50

DUO : ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 14€50

TRIO : ENTRÉE + PLAT + DESSERT 16€50

### ENTRÉES (au choix)

ENTRÉE DU JOUR, à découvrir sur ardoise

TERRINE DU BISTROT, aux foies de volaille

### PLATS (au choix)

PLAT DU JOUR, à découvrir sur ardoise

TARTARE DE BŒUF, pommes de terre confites, salade verte

### DESSERTS (au choix)

DESSERT DU JOUR, à découvrir sur ardoise

FROMAGE BLANC, nature, à la crème ou coulis de fruits rouges

### BOISSONS (au choix)

CÔTES DU RHÔNE ROUGE 25cl ..... 4€50

CÔTES DU RHÔNE ROUGE 50cl ..... 9€00

IGP VAUCLUSE ROSÉ 25cl ..... 4€50

IGP VAUCLUSE ROSÉ 50cl ..... 9€00

## Menu Plaisir

ENTRÉE + PLAT

ou PLAT + DESSERT

22€90

## Menu Gourmand

ENTRÉE + PLAT

+ DESSERT

27€90

Au choix de la carte  
(hors suppléments et hors boissons)

Planchette  
À PARTAGER



12€50

LES COCHONNAILLES

Assortiment de charcuterie à grignoter.

## LES ENTRÉES ..... 7€90

TARTARE DE SAUMON, MESCLUN DE SALADES.

♥ TERRINE DU BISTROT, AUX FOIES DE VOLAILLE.

CROUSTADE CHÈVRE ET FIGUES,

jambon cru, vinaigre balsamique, miel, radis frais.

SALADE BISTROT (suppl. 1€)

foie gras de canard, jambon cru, gésiers de canard confits, copeaux de Grana Padano.

## LES PLATS



### LE GOURMET BURGER

(200g de viande de bœuf savoureuse) poitrine grillée, Comté, tomate, sauce tartare, frites.

### TRADITIONNEL TARTARE DE BŒUF À LA FRANÇAISE,

câpres, cornichons, oignons, pommes de terres confites, mesclun de salades.

### LA BELLE ENTRECÔTE (300G)

frites, mêlée de salades. (suppl. 7€)

CARPACCIO DE BŒUF, mesclun de salades, copeaux de Grana Padano, pignons de pin torréfiés, frites.

### PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ,

sauce vierge, légumes de saison.

PAVÉ DE BŒUF, grillé à la plancha, frites et mêlée de salades.

### COCOTTE DE ROGNONS DE VEAU FAÇON «GRAND-MÈRE»

à la graine de moutarde, pommes de terre confites, lardons et oignons grelots.

### GRANDE SALADE BISTROT,

foie gras de canard, jambon cru, gésiers de canard confits, copeaux de Grana Padano et pommes de terre confites.

### ♥ GRANDE SALADE CÉSAR,

croûtons à l'ail, poulet, œuf dur, oignons rouges et copeaux de Grana Padano.

Sauces au choix : tartare, poivre, fromagère.

## LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES, mesclun de salade.

FROMAGE BLANC, nature, à la crème ou coulis de fruits rouges.

### MOELLEUX AU CHOCOLAT,

crème Anglaise, glace vanille.

♥ CARPACCIO D'ANANAS, sorbet framboise, noisettes caramélisées, brisures de framboises.

### CRÈME CITRON,

framboises et madeleine tiède.

### PUITS D'AMOUR,

pommes caramélisées flambées au Calvados, caramel laitier, biscuit sablé, glace vanille et mousse mascarpone.

CRÈME BRÛLÉE à la vanille Bourbon.

### CAFÉ GOURMAND (suppl. 1€)

déclinaison de mini desserts gourmands accompagnés d'un expresso ou d'un thé.

LES GLACES vanille, chocolat, pistache, café.

LES SORBETS citron, fruits de la passion, framboise, ananas.

## MENU

P'tit garnement

10€90

Steak haché du boucher ou Suprême de volaille à la crème, pommes frites ou légumes de saison + Fromage blanc ou Glace 2 boules au choix + Coca-Cola ou Jus de fruits ou Diabolo

