

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

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

