

Menus

AU CHOIX DE LA CARTE
(hors suppléments)

Plaisir

22€90

(hors boissons)

ENTRÉE + PLAT
ou PLAT + DESSERT

Gourmand

27€90

(hors boissons)

ENTRÉE
+ PLAT + DESSERT

Tout Compris

38€

Avec boisson au choix :
Eau minérale (50 cl) ou Verre
de Côtes du Rhône

APÉRITIF maison
Kir ou Cocktail sans alcool
+ ENTRÉE
+ PLAT + DESSERT
+ CAFÉ

Planchette

À PARTAGER

12€90

LES COCHONNAILLES

Assortiment de charcuterie à grignoter

Formule BISTROT

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

DUO - 14€90

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

TRIO - 16€90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

PLAT DU JOUR - 12€90

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 ALLER/RETOUR, 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

LES ENTRÉES

7€90

♥ TERRINE DU BISTROT, aux foies de volaille

SALADE BISTROT (+1€)

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

COCOTTE DE NEUF ESCARGOTS DE BOURGOGNE, à la crème d'ail doux

FOIE GRAS DE CANARD, chutney du moment et toasts de pain (+7€)

BRUSCHETTA DE SAINT-MARCELLIN AU MIEL, pommes caramélisées, méli-mélo de salades

♥ **PRESSÉ AU FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS ET SAUMON FUMÉ**, mesclun de salades

LES PLATS

17€90

LE GOURMET BURGER

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

PAVÉ DE BŒUF, GRILLÉ À LA PLANCHA, frites et mêlée de salades

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 (+7€)

GRANDE SALADE BISTROT,

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

♥ **COCOTTE DE ROGNONS DE VEAU FAÇON «GRAND-MÈRE»** à la graine de moutarde, pommes de terre confites, lardons et oignons grelots

ONGLET DE BŒUF (200G), pommes purée truffée et méli-mélo de salades (+7€)

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM, purée de pommes de terre (+5€)

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ AU BEURRE BLANC CITRONNÉ, fondue de poireaux, pommes de terre confites

♥ **NOIX DE SAINT-JACQUES**, risotto crémeux, tuile de Comté (+5€)

Sauces au choix : tartare, poivre, fromagère

LES DESSERTS

7€90

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

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 (+1€)

déclinaison de mini desserts gourmands accompagnés d'un espresso ou d'un thé

COUPE SOUVENIR AUX PARFUMS D'ENFANCE

glaces noisette, caramel au beurre salé, chocolat noir, caramel laitier, sauce chocolat, pop-corn, noisettes croustillantes et crème Chantilly

BABA BOUCHON, arrosé au Rhum ambré, crème Chantilly (+1€)

♥ **BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU**, aux pommes caramélisées, glace vanille

COUPE COLONEL, sorbet citron et Vodka (+1,5€)

LES GLACES : Vanille, Chocolat noir, café, caramel au beurre salé, praliné noisettes

LES SORBETS : Citron, Framboise, Fraise, Fruits de la Passion

👉 Jetez un œil sur notre carte des vins au dos,
vous m'en direz des nouvelles !

-12 ANS

Menu P'TIT GARNEMENT



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



10€90



Planchette À PARTAGER

12€90

LES COCHONNAILLES

Assortiment de charcuterie à grignoter

APÉRITIFS MAISON

CRÈME DE FRAMBOISE ET PÉTILLANT 10 cl 5€50
MACVIN DU JURA 7 cl 5€90

APÉRITIFS

KIR CRÈME DE CASSIS 10 cl 4€50
PORTO ROUGE ou BLANC 7 cl 4€50
RICARD 2 cl 4€00
MARTINI ROUGE OU BLANC 4 cl 4€00
KIR PÉTILLANT 10 cl 5€50
(cassis ou framboise)
WHISKY WILLIAM LAWSON'S 4 cl 6€00
JACK DANIEL'S 4 cl 8€50
LA COUPE DE CHAMPAGNE
SÉLECTION BDB 10 cl 7€90

LES BIÈRES

STELLA ARTOIS PRESSION 25 cl 3€90
LEFFE BLONDE PRESSION 25 cl 4€90

BOISSONS ET EAUX MINÉRALES

Coca-Cola OU Coca-Cola zero 33 cl 3€50
THÉ GLACÉ PÊCHE FUZETEA 25 cl 3€50
SCHWEPES 25 cl 3€50
SCHWEPES AGRUM 25 cl 3€50
JUS DE FRUITS PAMPRYL 25 cl 3€50
orange, abricot, ananas, pomme,
fraise, tomate
perrier 33 cl 3€50
Vittel OU S.PELLEGRINO 50 cl 3€20 100 cl 5€50
CHATELDON 75 cl 7€50

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ 2€20
GRAND CAFÉ 3€50
THÉ, INFUSION 3€50
CAFÉ VIENNOIS 5€00
(double espresso et crème fouettée)
CAPPUCCINO 4€00
(double espresso et mousse de lait)

LES DIGESTIFS ET ALCOOLS

POIRE WILLIAMS,
EAU DE VIE DE FRAMBOISE 4 cl 8€00
GET 27 OU GET 31 4 cl 7€00
COGNAC, ARMAGNAC 4 cl 8€00
CALVADOS 4 cl 8€00
MARC DU BUGEY VIEILLI
8 ANS EN FÛT DE CHÊNE 4 cl 8€00
CHARTREUSE VERTE 4 cl 8€00
CHARTREUSE MOF MEILLEUR
OUVRIER DE FRANCE 4 cl 10€00
RHUM DIPLOMATICO 4 cl 9€00

♥ IGP Merlot Pays d'OC Rouquet's Rouge 75 cl 15€00

Les champagnes et pétillants

Bouteille 75 cl
CHAMPAGNE BRUT SÉLECTION BISTROT DU BOUCHER 49€00
♥ ROEDERER BRUT PREMIER 69€00
VIN MOUSSEUX BLANC DE BLANCS BRUT VEUVE DE LALANDE 25€00

Rosés

	75 cl	37,5 cl	12,5 cl
BUGEY GAMAY «CAVEAU BUGISTE»	21€00	15€00	-
♥ IGP VAUCLUSE « COLLECTION »	23€00	-	3€90
BY OTT CÔTES DE PROVENCE	29€00	-	-
IGP D'OC PUECH HAUT PRESTIGE <small>Disponible en 50 cl - 25€00</small>	33€00	-	-

Blancs

	75 cl	37,5 cl	12,5 cl
BUGEY CHARDONNAY TRADITION «CAVEAU BUGISTE»	21€00	15€00	4€20
♥ IGP VIOGNIER PAYS D'OC «ROUQUETS»	25€00	-	-
COTEAUX DU LAYON MOELLEUX	27€00	-	4€90
MACON-LUGNY «LES CHARMES»	30€00	18€00	5€00
♥ SAINT-VÉРАН DOMAINE DU VAL LAMARTINIEN MAISON TRIBOULET	32€00	20€00	5€20

Rouges

Bugey

	75 cl	37,5 cl	12,5 cl
BUGEY GAMAY «CAVEAU BUGISTE»	21€00	15€00	-
BUGEY PINOT NOIR VIEILLES VIGNES «CAVEAU BUGISTE»	26€00	-	-
BUGEY MANICLE «CUVÉE DES ROCAILLES»	37€00	-	-

Beaujolais/Bourgogne

BROUILLY CHÂTEAU DU BLUIZARD	25€00	-	4€70
MOULIN-À-VENT LES THORINS	33€00	-	-
BOURGOGNE COUVENT DES JACOBINS LOUIS JADOT	40€00	-	6€50
♥ MERCUREY CHÂTEAU DE CHAMIREY	48€00	26€00	-
SAVIGNY-LES-BEAUNE MAISON DECELLE-VILLA <small>AB</small>	50€00	-	-

Val de Loire

♥ SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL LES QUARTERONS <small>AB</small>	30€00	-	-
---	-------	---	---

Bordelais

BORDEAUX SUPÉRIEUR - CHÂTEAU DAVID BEAULIEU	21€00	15€00	-
♥ CANON-FRONSAC CHÂTEAU BARRABAQUE CUVÉE «ANTOINE»	28€00	-	5€20
♥ SAINT-ÉMILION GRAND CRU CHÂTEAU LACROIX CHANTECAILLE	40€00	23€00	-
SAINT-ESTÈPHE CHÂTEAU HAUT-BEAUSÉJOUR	45€00	-	-

La Vallée du Rhône

CÔTES DU RHÔNE « LA CROIX DE LA JARDINE »	21€00	-	3€70
♥ CÔTES DU RHÔNE DELAS FRÈRES	25€00	17€00	-
CÔTES DU RHÔNE GUIGAL	30€00	-	-
BEAUMES DE VENISE « TERRES BLANCHES » DOMAINE DE FENOUILLET <small>AB</small>	35€00	-	-
VACQUEYRAS DOMAINE ONDINES <small>AB</small>	39€00	-	-
♥ CROZES HERMITAGE DOMAINE DES CHENETS <small>AB</small>	40€00	23€00	6€50
SAINT-JOSEPH DELAS LES CHALLEYS	41€00	24€00	-
CÔTE ROTIE «BRUNE ET BLONDE» GUIGAL	59€00	29€00	-

Languedoc

♥ SAINT-CHINIAN DOMAINE DE SAINT-LAURENT	21€00	-	-
PIC SAINT-LOUP «SAINT HUBERT»	30€00	-	-

VOUS NE CONSOMMEZ PAS LA BOUTEILLE EN ENTIER ? REPARTEZ AVEC ELLE !