

Formule BISTROT

DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS À L'ARDOISE

Hors Week-end et Jours fériés

ENTRÉE
4€

PLAT
10€90

DESSERT
4€

Planchettes à partager

12€90

Petit plaisir !

LES COCHONNAILLES
Assortiment de charcuterie à grignoter.

LA MIXTE DU BISTROT

À mi-chemin entre les cochonnailles et la sélection fromagère.

1/2 bouteille
de Champagne
DEUTZ

32€90



LES ENTRÉES 7€10

SALADE BISTROT

Mesclun de salade BDB, bloc de foie gras de canard, jambon cru, gésiers de volaille confits, Grana Padano**, cerneaux de noix, crème de balsamique Borgès.

SALADE FOLLE AUX COPEAUX DE GRANA-PADANO

Mesclun de salade, effiloché de Bœuf confit, champignons de Paris, Grana-Padano, vinaigrette Balsamique.

TERRINE DU BISTROT

Aux foies de volaille, cornichons, salade verte.

DUO DE LONGE D'OS A MOËLLE RÔTIE

Fleur de sel de Guérande, toast de pain de mie grillés

GRAVLAX DE SAUMON SAUCE SALSA

Mariné au sel de Guérande, poivre mignonette, sauce salsa, salade verte.

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Bloc de foie gras de canard servi avec ses toasts.



Salade bistrot

LES PLATS

17€50

Côté boucher

BAVETTE, ONGLET OU HAMPE

Selon sélection et accompagnement du moment, sauce au choix.

PAVÉ DE BŒUF TRADITIONNEL

Grillé à la plancha, sauce au choix, pommes Bistrot, salade verte, fleur de sel.

FAUX-FILET FINEMENT MARINÉ - Supp. +5€.

Sauce Bistrot. Servi avec salade et frites.

PAVÉ DE BŒUF PRESTIGE - Supp. +3€50.

Tranche de bloc de foie gras de canard, jus au condiment de truffe, pommes Bistrot, salade verte.



Pavé de bœuf prestige

Nôtre Burger

GOURMET BURGER

Pain burger, viande de bœuf hachée VBF, sauce secrète, cheddar, sucrose, oignons frits, laqué d'épices, lard tranché fumé (option), pommes Bistrot.



Gourmet burger

Nos Tartares

TARTARE TRADITIONNEL

Assaisonnement bistrot, frites Bistrot, oignons rouges et salade verte.

TARTARE ALLER-RETOUR

Simplement grillé à la plancha. Servi avec des frites.

L'ITALIEN

Parmesan et tomate confite. Servi avec des frites.

TRILOGIE DE TARTARE

Le traditionnel, l'aller-retour, l'italien. Servie avec des frites.

La tradition à du bon

COCOTTE DE ROGNONS DE VEAU CONFITS

à la graine de moutarde.

RISOTTO DU VIANDARD

Bœuf confit, champignons de Paris, salade roquette, risotto, Grana-Padano.

TOURNEDOS DE SAUMON POÊLÉ AU BEURRE BLANC ET SES LÉGUMES D'ANTAN

Pavé de saumon, barde de lard, beurre blanc, légumes d'antan.

SUPRÊME DE VOLAILLE

Gratin de macaronis à la crème de morilles, Grana-Padano.

GRANDE SALADE BISTROT

Mesclun de salade BDB, bloc de foie gras de canard mi-cuit, jambon sec, gésiers de volaille confits, Grana Padano**, cerneaux de noix, crème de vinaigre balsamique Borgès.



Cocotte de rognon de veau

Menu P'TIT GARNEMENT 9€50

-12 ANS

Haché de boeuf ou poisson du jour
+ Pommes frites ou pommes bistrot
ou légumes du moment
+ Choco-viennois ou glaces 2 boules
+ Soda ou jus de fruits

LES DESSERTS 7€10

ÎLE FLOTTANTE XXL.

AUTOUR DU CHOCOLAT Moelleux au chocolat, crème anglaise.

PUIT D'AMOUR Pommes caramélisées flambées au Calvados, crumble, glace Vanille, mousse de mascarpone, craquelin.

COUPE SOUVENIR DE NOTRE ENFANCE

Glace praliné, glace chocolat, glace noisette, caramel laitier, sauce chocolat, chantilly, pralin, mikado.

RIZ AU LAIT DE MA TANTE LOUISE

Riz au lait à la vanille nappé de caramel au carambar et sa tuile au carambar.

CAFÉ DOUCEUR Accompagné de trois mignardises... selon l'humeur du Chef.

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS

Assortiment de trois fromages de nos régions.



Puit d'amour

SELECTION DE NOS VINS

Rosés

	75 cl	Pot 46 cl	Verre 12,5 cl
AOP LES ANGELOTS CHÂTEAU DE L'ENGARRAN	24€50	15€50	5€20
TAVEL LA FORCADIÈRE AOP** TAVEL	27€50	-	-

Blancs

	75 cl	Pot 46 cl	Verre 12,5 cl
HÉRITAGE DU CONSEILLER IGP* OC CHARDONNAY	21€50	12€50	4€70
BLANDINE LE BLANC IGP* CÔTES DE GASCOGNE	23€20	13€50	4€90

Rouges

	75 cl	Pot 46 cl	Verre 12,5 cl
CHÂTEAU LA COUDRAIE AOP** BORDEAUX	21€50	13€50	4€70
MARCEL MALBEC VIN DE FRANCE	23€20	14€40	4€90
CHÂTEAU TOUR DES GENDRES AOP** CÔTES DE BERGERAC	27€50	-	-

Menus

AU CHOIX DE LA CARTE
(hors suppléments)

Plaisir

23€

ENTRÉE + PLAT

ou PLAT + DESSERT

(hors boissons)

Tout Compris

36€

APÉRITIF maison
avec ou sans alcool

+ ENTRÉE

+ PLAT + DESSERT

+ CAFÉ ou thé ou infusion

Avec boisson au choix :

Eau minérale 50 cl ou bière 25 cl
ou soda 33 cl ou pot lyonnais du
moment de 25 cl de vin rouge, rosé
ou blanc (consulter l'ardoise)