

LES ENTRÉES 9€

SALADE BISTROT

Mesclun de salade BDB, bloc de foie gras de canard mi-cuit, 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 SALSÀ

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

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT - Supp. +2€50.

Bloc de foie gras de canard mi-cuit servi avec ses toasts.



Salade bistrot

Menus

AU CHOIX DE LA CARTE (hors suppléments)

Plaisir

26€

(hors boissons)

ENTRÉE + PLAT

ou PLAT + DESSERT

Tout Compris

39€50

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)

APÉRITIF maison

avec ou sans alcool

+ ENTRÉE

+ PLAT + DESSERT

+ CAFÉ ou thé ou infusion

Formule BISTROT

DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS À L'ARDOISE (hors suppléments)

ENTRÉE

4€90

PLAT

12€90

DESSERT

4€90

Planchettes à partager

12€90

LES COCHONNAILLES

Assortiment de charcuterie à grignoter.

LA MIXTE DU BISTROT

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

Petit plaisir !

1/2 bouteille de Champagne DEUTZ

32€90



BISTROT DU BOUCHER

LES PLATS

ÊTRE PASSIONNÉ & se régaler

18€50

Côte 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

Notre Burger

GOURMET BURGER

Pain burger, viande de bœuf hachée VBF, sauce secrète, cheddar, surcime, 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.

TARTARE DE BŒUF TERRE ET MER

Queue de crevette, avocats, oignon rouge, assaisonnement Bistrot, salade verte. Servi avec frites.

LA TRILOGIE DE TARTARES

Le traditionnel, l'aller-retour et le terre-mer. 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.

PLAT DE CÔTE DE BŒUF CONFIT AU MIEL

Plat de côte confit, sauce laqué épices douces, pommes bistrot.

TOURNEDOS DE SAUMON POËLÉ 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

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

LES DESSERTS

8€



Riz au lait

NOTRE GROSSE ÎLE FLOTTANTE.

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.



Puit d'amour

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC	10 cl	4€90
KIR VIN ROUGE	10 cl	4€90
KIR CRÉMANT «CHARLES DE FÈRE»	12 cl	7€90
RICARD	2 cl	5€50

MARTINI OU CAMPARI OU PORTO	6 cl	5€50
GIN OU VODKA OU RHUM	4 cl	7€10
SUPPLÉMENT SIROP		0€50

LES VINS

Rosés

	75 cl	Pot 46 cl	Verre 12,5 cl
SÉLECTION DU BISTROT - ROSÉ DE PROVENCE	23€20	14€20	4€90
TAVEL LA FORCADIÈRE AOP** TAVEL	27€50	16€90	5€90

Blancs

	75 cl	Pot 46 cl	Verre 12,5 cl
HÉRITAGE DU CONSEILLER IGP* OC CHARDONNAY	21€50	13€50	4€70
BLANDINE LE BLANC IGP* CÔTES DE GASCOGNE	23€20	14€20	4€90
FAMILLE CHAUVIN AOP** COTEAUX DE L'AUBANCE	27€50	16€90	5€90
POUILLY FUMÉE À LA ROLE	39€00	-	7€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€20	4€90
CHÂTEAU TOUR DES GENDRES AOP** CÔTES DE BERGERAC	27€50	16€90	5€90
CHÂTEAU DE BRIANTE APPELLATION BROUILLY CONTRÔLÉE	32€10	19€80	6€40
LA CLÉ SAINT-PIERRE AOC*** COTEAUX BOURGUIGNONS	34€00	21€50	6€90
CHÂTEAU PLAGNAC AOP** MÉDOC CRU BOURGEOIS	34€00	21€50	6€90

Vin du monde

	75 cl	Pot 46 cl	Verre 12,5 cl
PERLITA VIN ARGENTIN	30€10		

Vin d'exception

	75 cl	Pot 46 cl	Verre 12,5 cl
LA RÉSERVE DE MALARTIC AOP** Pessac Léognan.	99€00	-	33€00
QUETTON SAINT-GEORGES AOP** Coteaux du Languedoc Saint-Georges d'Orques.	72€00	36€70	-
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE AOC*** Hautes-Côtes de Beaune.	-	36€60	-
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP** Châteauneuf-du-Pape.	-	42€00	-

LES CHAMPAGNES

	75 cl	Btl 37,5 cl	Coupe 12,5 cl
CHAMPAGNE** DEUTZ	62€50	32€90	10€80

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

-12 ANS

Menu PTIT GARNEMENT

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

11€90

