



PLANCHETTES.....12€90  
à partager

2/3 PERS.

### 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 - 28€50  
Une bonne idée à partager à 2, 3 ou 4 pers.

## APÉRITIFS

Kir vin blanc.....	10 cl.....	4€10
Cassis, mûre ou pêche.		
Kir vin rouge.....	12 cl.....	4€10
Cassis.		
Kir Royal Crémant «Charles de Fère».....	12 cl.....	7€50
Crémant, cassis.		
Ricard.....	2 cl.....	4€50
Martini, Campari.....	6 cl.....	4€50
Porto.....	6 cl.....	4€50
Gin.....	4 cl.....	6€00
Vodka.....	4 cl.....	6€00
Rhum.....	4 cl.....	6€00

## BIÈRES

Picon Bière.....	25 cl.....	4€50
1664 (pression).....	25 cl.....	3€90
Grimbergen (pression).....	25 cl.....	4€50
Supplément sirop.....		0€50

## COCKTAILS

Americano Maison.....	10 cl.....	7€50
Martini rosso, Campari, Martini Dry, Gin Gibson's.		
Mojito.....	12 cl.....	7€50
Rhum, eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche, sirop mojito mint Monin.		
Mojito Bière.....	12 cl.....	7€50
Bière, citron vert, menthe fraîche, mix fruit fraise Monin, sirop mojito mint Monin.		
Piña Colada.....	12 cl.....	7€50
Rhum, jus d'ananas, mix fruit coco Monin.		
Spritz Pêche Blanche.....	12 cl.....	7€50
Aperol, vin pétillant, eau gazeuse, sirop pêche blanche Monin.		

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Piña Colada.....	16 cl.....	5€90
Jus d'ananas, mix fruit coco Monin, sirop saveur rhum Monin.		
Virgin Spritz Pêche Blanche.....	16 cl.....	5€90
Eau gazeuse, sirop orange spritz Monin, sirop pêche blanche Monin.		
Virgin Mojito.....	16 cl.....	5€90
Eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche, sirop saveur rhum Monin, sirop mojito mint Monin.		

## LA ROUTE DES WHISKIES

Blended Scotch Whisky Baby.....	2 cl.....	3€50
Blended Scotch Whisky.....	4 cl.....	6€00
Bourbon Four Roses.....	4 cl.....	6€50
Cardhu.....	4 cl.....	8€50
Cragganmore.....	4 cl.....	8€50
Knockando 12 ans.....	4 cl.....	8€50
Lagavulin 16 ans.....	4 cl.....	9€50
Oban 14 ans.....	4 cl.....	9€50
Nikka whisky japonais.....	4 cl.....	12€50

## LES CHAMPAGNES

Champagne** DEUTZ.....	Coupe 12,5 cl.....	9€50
Champagne** DEUTZ.....	Btl 37,5 cl.....	28€50
Champagne** DEUTZ.....	Btl 75 cl.....	64€60
Champagne** DEUTZ.....	Btl 150 cl.....	129€20

Menu **PLAISIR** 23€00

ENTRÉE + PLAT  
OU  
PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE<sup>1</sup>

Menu **TOUT COMPRIS** 35€

APÉRITIF MAISON  
(avec ou sans alcool)

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
au choix de la carte ou de l'ardoise<sup>1</sup>  
+ BOISSON AU CHOIX<sup>2</sup>  
+ CAFÉ OU THÉ OU INFUSION

<sup>2</sup> Avec eau minérale 50 cl ou bière 25 cl ou soda 33 cl ou pot lyonnais de 46 cl de vin rouge  
Château Pichon-Bellevue AOC\*\* Graves de Vayres ou Bordeaux rosé AOC\*\* ou  
Chardonnay Héritage du Conseiller blanc IGP\* OC

Menu **GOURMAND** 29€00

ENTRÉE  
+ PLAT  
+ DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Hors supplément de prix.

## ENTRÉES

### Assiette de tapas

Onion rings, cheese Piker's, croq'légumes, tapenade d'olive et mini bruschetta méditerranéenne.

### Terrine du Bistrot

Aux foies de volaille.

### Bloc de foie gras mi-cuit

Servi avec ses toasts et sa compotée du moment.

### Carpaccio de bœuf à la Truffe

Copeaux de truffe, mayonnaise moutarde à l'ancienne, mesclun de salades.

### Salade à la mode Niçoise au thon mariné

Thon cru mariné à l'huile d'olive et citron vert, mesclun de salades, artichauts, poivron, tomates, concombre, œuf dur, radis rouge et cébettes.

### Salade mode Bistrot

Mesclun de salades, bloc de foie gras de canard mi-cuit, jambon sec, gésiers de volaille confits, Grana Padano\*, cerneaux de noix.

## PLATS

### LA TRADITION À DU BON

#### Échine de porc cuisson de 8h

Courgettes grillées, pommes de terre confites et sauce à la bière noire.

#### Steak de thon mi-cuit à la provençale,

Ratatouille, Fregola Sarda, sauce miroir et beurre maître d'hôtel.

#### Gourmet burger

Steak haché de bœuf, sauce burger du Bistrot, oignons frits, tomates, cheddar fondant, salade, buns toastés. Servi avec des frites.

#### Cocotte de rognons de veau confits

façon «Grand-Mère»,  
À la graine de moutarde.

#### Grande salade Bistrot

Mesclun de salades, bloc de foie gras de canard mi-cuit, jambon sec, gésiers de volaille confits, Grana Padano\*, cerneaux de noix et pommes Bistrot.

#### Grande salade à la mode Niçoise,

Thon cru mariné à l'huile d'olive et citron vert, mesclun de salades, artichauts, poivron, tomates, concombre, œuf dur, radis rouge et cébettes.

### CÔTÉ BOUCHER

Bavette, onglet ou hampe à l'échalote, selon sélection du moment.

#### Pavé de bœuf,

Grillé à la plancha, sauce au choix, pommes de terre confites.

#### Pavé du boucher prestige, Supp. +7€

Tranche de foie gras, pommes de terre confites.

#### Faux-filet finement mariné, et sa sauce Bistrot (env. 180 g/pers)

Seul ou à partager - Supp. +5€ par personne.

Sauces au choix : poivre, béarnaise, échalotes ou fromagère

### NOS TARTARES

#### Tartare traditionnel,

Préparé à la commande à votre goût. Servi avec frites.

#### Tartare aller-retour,

Simplement grillé à la plancha. Servi avec frites.

#### Tartare italien,

Parmesan et tomate confite. Servi avec frites.

#### La trilogie de tartare (env. 180 g) Supp. +2€50

Le traditionnel, l'Aller-retour et l'Italien. Servie avec frites.

## DESSERTS

#### Baba bouchon,

Arrosé au rhum ambré, crème chantilly.

#### Dessert chocolat,

Un gâteau au chocolat, servi chaud, avec de la crème anglaise.

#### Tiramisu aux fruits rouges,

Compotée de fruits rouges, mascarpone, spéculoos, crème fouettée, fruits rouges.

#### Puits d'amour

Pommes caramélisées flambées au Calvados, caramel laitier,

#### Croc'éclair,

Chantilly Zéphyr citron, marmelade de framboises, framboises fraîches, pomme Granny en batonnet, menthe fraîche.

#### Coupe souvenir aux parfums d'enfance

Glace noisette, caramel au beurre salé, chocolat noir, caramel laitier, sauce chocolat et crème chantilly.

#### Planche de fromages affinés,

Mesclun de salades.

#### Café douceur,

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

## Formule BISTROT

DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS  
SUR L'ARDOISE

ENTRÉE 4€

PLAT 10€90

DESSERT 4€

➔ Découvrez la sélection du boucher sur l'ardoise

## Menu

8€

## P'TIT GARNEMENT

Haché de bœuf ou poisson du jour

+

Pommes frites ou pommes Bistrot  
ou légumes du moment

+

Choco-viennois  
ou glaces deux boules

+

Soda ou jus de fruits

