



TAPAS

Burrata di Bufala	12.00
Flammekueche Tradition Crème, lardons, oignons	11.00
Flammekueche Saint-Marcellin Crème, oignons, Saint-Marcellin affiné « Mère Richard »	14.00
Cromesquis d'Aligot (6 pièces)	9.50
Aiguillettes de Poulet Panées, Sauce Barbecue (5 pièces)	8.90
Saumon Mariné à l'Aneth, Pain de Campagne Grillé	12.00
Jambon Cru Serrano Beurre demi-sel, pain de campagne grillé	10.00
Planche de Charcuteries et Fromages	16.00

SALADES

Tomates d'Antan, Burrata di Bufala Pesto, balsamique	14.90
Salade César Aiguillettes de poulet panées, cœur de romaine, Parmigiano Reggiano, croûtons dorés	14.50

PLATS *et* BURGERS

Fish and Chips d'Eglefin	22.00
Carpaccio de Bœuf Charolais Moutarde, pesto, copeaux de Parmigiano Reggiano	17.90
Hot-Dog Saucisse de bœuf, oignons confits, cornichons, sauce moutarde, oignons frits	15.90
Burger du Bistrot Bœuf haché, Cantal A.O.P, oignons rouges, bacon, sauce moutarde	18.50
Chicken Burger Volaille croustillante, salade, cheddar, oignons rouges, sauce sweet chili	18.50
Croc'Comtesse Jambon aux herbes, béchamel parfumée à la truffe	17.50

Nos Plats & Burgers sont accompagnés de frites fraîches

GRILL

Pluma de Cochon (environ 200gr)	24.00
Bavette de Bœuf (environ 180gr)	22.00
Tataki de Bœuf (environ 180gr)	26.00
Faux-Filet de Bœuf (environ 200gr)	26.00
Onglet de Bœuf (environ 180gr)	25.00
Pavé de Saumon Bömlo	23.00
Volaille Fermière d'Auvergne Label Rouge	19.50

Nos viandes sur le grill sont accompagnés d'une garniture et d'une sauce au choix

GARNITURES

Pour accompagner votre grill

Frites Fraîches
Légumes Confits / Penne Pesto
Supplément garniture 2.00€

SAUCES

Pour accompagner votre grill

Poivre / Tartare/ Bleu d'Auvergne
Barbecue / Échalotes / Thai
Supplément sauce 0.50€

