

## À PARTAGER

<b>FLAMMEKUECHE TRADITION</b> <i>Crème, lardons, oignons</i>	11.00
<b>FLAMMEKUECHE DU BISTROT</b> <i>Crème, oignons, Saint-Marcellin</i>	14.00
<b>BURRATA AU PESTO</b> <i>Roquette</i>	12.50
<b>CALAMARS FRITS</b> <i>Sauce tartare</i>	12.00
<b>RILLETES DE SAUMON</b> <i>Toasts de pain grillé</i>	10.00
<b>FINGER CROQUE</b> <i>Jambon aux herbes, comté</i>	9.00
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES</b> <i>Pickels, beurre doux</i>	16.00

## ENTRÉES

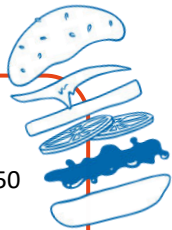
<b>ŒUFS MAYONNAISE</b> <i>Bouquet de salade verte &amp; pickles</i>	8.00
<b>TERRINE DE CANARD TRADITION</b> <i>Bouquet de salade verte</i>	12.00
<b>GASPACHO ANDALOU</b> <i>Croûtons dorés, pesto</i>	9.50
<b>SALADE CÉSAR</b> <i>Cœur de romaine, blanc de volaille, Copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons dorés</i>	Entrée 11.50 Plat 15.50
<b>SALADE DU MARCHÉ</b> <i>Légumes de saison, balsamique</i>	10.50

## LES PLATS

<b>RIGATONI AU PESTO</b> <i>Burrata, Parmigiano Reggiano</i>	15.50
<b>TARTARE DE SAUMON</b> <i>Pommes frites, salade</i>	21.00
<b>MINUTE DE SAUMON</b> <i>Légumes confits, pesto</i>	19.00
<b>CARPACCIO DE BŒUF</b> <i>Pommes frites</i>	18.50
<b>TATAKI DE BŒUF</b> <i>Pommes frites, sauce Thai</i>	24.00
<b>ANDOUILLETTE BOBOSSE</b> <i>Sauce moutarde à l'ancienne &amp; purée de pomme de terre</i>	21.50
<b>MAGRET DE CANARD RÔTI AU BEURRE DOUX</b> <i>Purée de pommes de terre, Minute de courgette en persillade</i>	19.50
<b>BAVETTE DE BŒUF 200gr</b> <i>Sauce échalote Haricots verts, pommes frites</i>	22.00
<b>PLAT DU JOUR</b> <i>Disponible le midi du mardi au vendredi</i>	18.00

## LES BURGERS

<b>LE BURGER DU BISTROT</b> <i>Bun Boulanger, Bœuf haché, Cantal AOP, oignons confits, sauce moutarde, salade</i>	17.50
<b>CHICKEN TWIST</b> <i>Bun Boulanger, filet de volaille croustillant, cheddar, pickels d'oignons rouges, sauce sweet chili</i>	17.50



## MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans  
**UNE BOISSON, UN PLAT  
& UN DESSERT**  
**10.50**  
Demande ta surprise !



## FORMULE DÉJEUNER

**PLAT DU JOUR & CAFÉ GOURMAND**  
*Disponible le midi du mardi au vendredi*

**25.00**

## CRÊPES

### GARNITURE AU CHOIX 4.90

Sucre, Pâte à tartiner chocolat-noisette,  
Caramel beurre salé, Confiture,  
Sauce chocolat, Éclats de cookies,  
Crème chantilly



### SUPPLÉMENT 2.00

Glace vanille ou glace chocolat

### LA CRÊPE DU BISTROT 8.90

Poire, sauce chocolat, glace vanille,  
Crème chantilly

## LES BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO « SENSATION » 2.00

RISTRETTO « SENSATION » 2.00

DÉCAFÉINÉ « HARMONIE » 2.00

NOISETTE 2.50

Espresso « Sensation »,  
Fine mousse de lait

CAFÉ CRÈME 3.50

CAPPUCCINO 4.50

Café Long « Sensation »,  
Mousse de lait

LATTE MACCHIATO 4.50

CAMOMILLE, VERVEINE 3.00

Infusions

THÉ BAIES GOURMANDES 3.00

Thé vert aromatisé aux fruits rouges

THÉ VERT À LA MENTHE DOUCE 3.00

EARL GREY BIO 3.00

CEYLAN BLACKWOOD BIO 3.00

CHOCOLAT CHAUD 4.50

IRISH COFFEE 7.00

## NOS COUPES GLACÉES

Nos coupes glacées sont accompagnées de crème chantilly

Vanille / Chocolat / Fraise / Café / Citron / Framboise  
/ Pistache / Passion / Coco / Mangue

1 BOULE 3.30

2 BOULES 5.30

3 BOULES 6.90

## NOS COUPES GOURMANDES

POIRE BELLE-HÉLÈNE 7.90

Poire pochée, sauce chocolat,  
glace vanille, crème chantilly,  
amandes effilées

DAME BLANCHE 7.90

Glace vanille, sauce chocolat,  
crème chantilly, amandes effilées

COUPE COLONEL 7.90

Vodka, sorbet citron

## DESSERTS

PROFITEROLES 8.50

TARTELETTE PRALINES 6.50

FONDANT AU CHOCOLAT 6.90

Crème anglaise, Chantilly<sup>50</sup>

PANNA COTTA AU CITRON VERT 6.50

Coulis de fruits rouges

CAFÉ ou THÉ GOURMAND 9.00

COOKIE GOURMAND 8.50

## DIGESTIFS

CALVADOS (4cl) 6.30

COGNAC MARTELL V.S (4cl) 7.30

ARMAGNAC (4cl) 7.30

Clés des Ducs V.S

EAUX DE VIE BLANCHES (4cl) 7.50

Framboise, Poire, Mirabelle, Prune

BAILEYS (4cl) 8.00

RHUM DIPLOMÁTICO (4cl) 11.60

DON PAPA (4cl) 11.60

RHUM ZACAPA (4cl) 18.00

LIQUEUR JACOULOT (4cl) 9.50

Poire, Citron, Menthe poivrée, Bouchon

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée.

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies. Les origines des viandes sont affichées à l'accueil de notre établissement.