

À PARTAGER

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

ENTRÉES

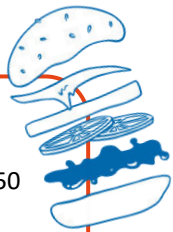
ŒUFS MAYONNAISE	8.00
<i>Bouquet de salade verte & pickles</i>	
TERRINE DE CANARD TRADITION	12.00
<i>Bouquet de salade verte</i>	
GASPACHO ANDALOU	9.50
<i>Croûtons dorés, pesto</i>	
SALADE CÉSAR	Entrée 11.50 Plat 15.50
<i>Cœur de romaine, blanc de volaille, Copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons dorés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

LES PLATS

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

LES BURGERS

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



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

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