

À PARTAGER

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

ENTRÉES

ŒUFS MAYONNAISE <i>Bouquet de salade verte, ciboulette</i>	8.00
TERRINE DE CANARD TRADITION <i>Bouquet de salade verte, pistaches</i>	12.00
GASPACHO ANDALOU <i>Croûtons dorés, pesto</i>	9.50
SALADE CÉSAR <i>Cœur de romaine, blanc de volaille, Copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons dorés</i>	Entrée 11.50 Plat 15.50
SALADE DU MARCHÉ <i>Légumes de saison, balsamique</i>	Entrée 10.50 Plat 14.50

LES PLATS

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

LES BURGERS

LE BURGER DU BISTROT <i>Bun Boulanger, bœuf haché, Cantal AOP, oignons confits, sauce moutarde, salade</i>	17.50
CHICKEN TWIST <i>Bun boulanger, filet de volaille croustillant, cheddar, oignons confits, sauce sweet chili, salade</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 lundi au vendredi

25.00

CRÊPES

GARNITURE AU CHOIX	4.90
<i>Sucre, Pâte à tartiner chocolat-noisette, Caramel beurre salé, Confiture, Sauce chocolat</i>	
Chantilly	0.50

SUPPLÉMENTS	2.00
<i>Glace vanille ou glace chocolat ou éclats de cookies</i>	

LA CRÊPE DU BISTROT	8.90
<i>Poire, sauce chocolat, glace vanille, Crème chantilly</i>	

LES BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO « SENSATION »	2.00
-------------------------------	-------------

RISTRETTO « SENSATION »	2.00
--------------------------------	-------------

DÉCAFÉINÉ « HARMONIE »	2.00
-------------------------------	-------------

NOISETTE	2.50
<i>Espresso « Sensation », Fine mousse de lait</i>	

CAFÉ CRÈME	3.50
-------------------	-------------

CAPPUCCINO	4.50
<i>Café Long « Sensation », Mousse de lait</i>	

LATTE MACCHIATO	4.50
------------------------	-------------

CAMOMILLE, VERVEINE	3.00
<i>Infusions</i>	

THÉ BAIES GOURMANDES	3.00
<i>Thé vert aromatisé aux fruits rouges</i>	

THÉ VERT À LA MENTHE DOUCE OU SENCHA	3.00
---	-------------

EARL GREY BIO	3.00
----------------------	-------------

CEYLAN BLACKWOOD BIO	3.00
-----------------------------	-------------

CHOCOLAT CHAUD	4.50
-----------------------	-------------

IRISH COFFEE	7.00
---------------------	-------------

NOS COUPES GLACÉES

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

PAVLOVA	7.90
----------------	-------------

Meringue, glace citron et citron vert, crème chantilly, coulis fruits rouges

COUPE COLONEL	7.90
----------------------	-------------

Vodka, sorbet citron

DESSERTS et FROMAGES

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 DU BISTROT	8.50
--------------------------	-------------

ASSIETTE DE FROMAGE	8.00
----------------------------	-------------

Comté et Saint Nectaire, salade verte

DIGESTIFS

CALVADOS (4cl)	6.30
-----------------------	-------------

COGNAC MARTELL V.S (4cl)	7.30
---------------------------------	-------------

ARMAGNAC (4cl)	7.30
<i>Clés des Ducs V.S</i>	

Eaux de Vie Blanches (4cl)	7.50
<i>Framboise, Poire, Mirabelle, Prune</i>	

BAILEYS (4cl)	8.00
----------------------	-------------

Rhum Diplomático (4cl)	11.60
-------------------------------	--------------

DON PAPA (4cl)	11.60
-----------------------	--------------

Rhum Zacapa (4cl)	18.00
--------------------------	--------------

Liqueur Jacoulot (4cl)	9.50
<i>Poire, Citron, Menthe poivrée, Bouchon</i>	