

À PARTAGER

FLAMMEKUECHE TRADITION <i>Crème, lardons, oignons</i>	11.00
FLAMMEKUECHE DU BISTROT <i>Crème, oignons, Saint-Marcellin</i>	14.00
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

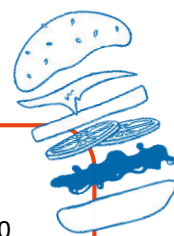
TERRINE DE CANARD TRADITION <i>Bouquet de salade verte, pistaches</i>	12.00
BURRATA AU PESTO <i>Roquette</i>	12.50
SALADE CÉSAR <i>Cœur de romaine, blanc de volaille, Copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons dorés</i>	Entrée 11.50 Plat 15.50

LES PLATS

RIGATONI AU PESTO <i>Burrata, Parmigiano Reggiano</i>	15.50
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
DEMI 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

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 !

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
<i>Poire pochée, sauce chocolat, glace vanille, crème chantilly, amandes effilées</i>	
DAME BLANCHE	7.90
<i>Glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly, amandes effilées</i>	
COUPE COLONEL	7.90
<i>Vodka, sorbet citron</i>	

DESSERTS et FROMAGES

TARTELETTE PRALINES	6.50
FONDANT AU CHOCOLAT	6.90
<i>Crème anglaise, Chantilly</i>	
PANNA COTTA AU CITRON VERT	6.50
<i>Coulis de fruits rouges</i>	
CAFÉ ou THÉ GOURMAND	9.00
COOKIE DU BISTROT	8.50
ASSIETTE DE FROMAGE	8.00
<i>Comté et Saint Nectaire, salade verte</i>	

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>	