

## LES ENTRÉES

**COCOTTE D'ESCARGOTS À LA CRÈME D'AIL DOUX**  
**TARTINE SAVOYARDE**  
**ŒUF PARFAIT À LA CRÈME DE MORILLE**  
**TERRINE DU BISTROT**  
 Cornichons, salade verte

**BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD** - Supp. +3€  
 Bloc de foie gras de canard mi-cuit, toasts, crème de balsamique  
**SALADE MODE BISTROT**  
 Mesclun de salade BDB, bloc de foie gras de canard mi-cuit, jambon cru, gésiers de volaille confits, Grana Padano, cerneaux de noix, crème de balsamique.

8€50

## LES PLATS

### LA TRADITION À DU BON 18€50

**POT AU FEU FAÇON BISTROT**  
 Bœuf, volaille, pommes de terre, carottes, navet, poireaux  
**TRAVERS DE PORC**  
 Sauce barbecue caramélisé au miel pommes bistrot  
**SUPRÊME DE VOLAILLE AUX CREVETTES,**  
 Risotto crémeux, Grana Padano.  
**DOS MERLU SAUCE À L'OSEILLE** et ses légumes variés

### NOS BURGERS 16€90

**GOURMET BURGER**  
 Pain burger, viande de bœuf hachée VBF, sauce secrète, cheddar, sucrose, oignons frits, laqué d'épices, lard tranché fumé, pommes bistrot ou frites  
**LE BURGER PRESTIGE** - Supp. +3€50  
 Pain burger, viande de bœuf hachée VBF, tranche de bloc de foie gras, sauce secrète, cheddar, sucrose, oignons frits, laqué d'épices, lard tranché fumé, pommes bistrot ou frites

Supplément sauce ou légumes +1€  
 Sauces : Poivre, Béarnaise, Roquefort, Echalotes.

### COTÉ BOUCHER 18€50

**BAVETTE**  
 Frites ou pomme bistrot, salade, sauce au choix  
**PAVÉ DE BŒUF TRADITIONNEL**  
 Grillé à la plancha, sauce au choix, pommes Bistrot, salade verte, fleur de sel  
**FORMIDABLE ENTRECÔTE 300g** - Supp. +5€  
 Frites ou pomme bistrot, salade, sauce au choix.  
**PAVÉ DE BŒUF PRESTIGE** - Supp. +3€50  
 Tranche de foie gras de canard, jus au condiment de truffe, pommes Bistrot



### NOS TARTARES 17€90

**TARTARE TRADITIONNEL**  
 Assaisonnement bistrot, frites Bistrot, oignons rouges et salade verte  
**TARTARE ALLER-RETOUR**  
 Simplement grillé à la plancha. Servi avec des frites  
**TARTARE DE BŒUF SAVOYARD**  
 Reblochon, tranche de poitrine fumé grillé, oignons, assaisonnement tartare, Salade verte. Servi avec frites  
**LA TRILOGIE DE TARTARES**  
 Le traditionnel, l'aller-retour et le savoyard. Servie avec des frites

## LES DESSERTS 7€50

**NOTRE FAMEUSE ÎLE FLOTTANTE XXL**  
**PROFITEROLES AU CHOCOLAT**  
**BABA AU RHUM**  
**PANACOTTA** et sa marmelade de citron  
**PUIT D'AMOUR**  
 Pommes caramélisées flambées au Calvados, crumble, glace Vanille, chantilly, craquelin

**COUPE SOUVENIR D'ENFANCE**  
 Glace Vanille, glace chocolat, glace caramel laitier, chantilly, craquelin, mikado, sauce chocolat  
**LA COUPE BISTROT 3 BOULES**  
 Aux choix : Vanille, Café, Chocolat, Caramel, Passion, Mangue, Ananas  
**CAFÉ DOUCEUR**  
 Accompagné de trois mignardises... selon l'humeur du Chef  
**PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS**  
 Assortiment de trois fromages de nos régions

-12 ANS

Menu  
**P'TIT GARNEMENT**

9€50

Haché de bœuf ou poisson du jour  
 + Pommes frites ou pommes bistrot  
 ou légumes du moment  
 Dessert du jour ou Glaces 2 boules  
 + Soda ou jus de fruits

Planchettes  
 à partager

14€50

## LES COCHONNAILLES

Assortiment de charcuterie à grignoter.

## LA MIXTE DU BISTROT

À mi-chemin entre les cochonnailles et la sélection fromagère.

## Menus

**AU CHOIX DE LA CARTE**  
 (hors suppléments)

Plaisir

26€

(hors boissons)

ENTRÉE + PLAT

ou PLAT + DESSERT

Tout Compris

35€

Avec boisson au choix :  
 Eau minérale 50 cl ou bière 25 cl  
 ou soda 33 cl ou un verre de vin 12,5cl  
 (hors vins d'exception)

APÉRITIF maison  
 (avec ou sans alcool)

+ ENTRÉE + PLAT

ou + PLAT + DESSERT

+ CAFÉ ou thé ou infusion

\*Entré + Plat + Dessert - Supp. +4,5€

## Formule BISTROT

HORS WEEK END ET JOURS FÉRIÉS

DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS À L'ARDOISE

(hors suppléments)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

23€

ENTRÉE

6€

PLAT

12€

DESSERT

5€

## NOTRE SÉLECTION DE VINS

### Blanc

	75 cl	Pot 46 cl	Verre 12,5 cl
<b>LES CARDOUNETTES BLANC</b> ..... 19€80 ..... 12€50 ..... 4€10			
IGP Pays d'OC. Parfum de petites fleurs blanches et de notes de fruits à chair blanche comme la pêche.			

### Rosé

<b>LES CARDOUNETTES ROSE</b> ..... 19€80 ..... 12€50 ..... 4€10			
IGP Pays d'OC.			

### Rouge

<b>LES CARDOUNETTES ROUGE</b> ..... 19€80 ..... 12€50 ..... 4€10			
IGP Pays d'OC.			

<b>CHÂTEAU HAUT MAGINET</b> ..... 20€20 ..... - ..... -			
AOP** Bordeaux. Belle couleur. Nez puissant et flatteur. Arômes de fruits rouges, de jolies nuances florales, épicées et de menthe douce.			

<b>MARCEL MALBEC</b> ..... 21€50 ..... 14€20 ..... 5€80			
Vin de France. Couleur profonde avec des reflets violets. Un nez très fruité avec des notes de mûre.			

<b>BEAU JO JO</b> ..... 22€50 ..... - ..... -			
AOP Beaujolais. Arômes fruits très marqués. (banane)			

