



## LES FORMULES

**22€**

Plat + dessert

*Main course + Dessert*

**24€**

Entrée + plat

*Starter + main course*

**29€**

Entrée + plat + dessert

*3 dishes*

**CUISINE FAIT MAISON**

*Le Chef et toute l'équipe vous souhaitent une bonne dégustation*



## LA CARTE

### ENTRÉES / STARTERS 10€/17€\*

#### Soupe chaude du moment

*Soup of the moment*



#### Salade Fourme d'Ambert, noix, vinaigrette d'agrumes

*Fourme d'Ambert and nuts salad, citrus fruit vinaigrette*



#### Sablé parmesan, épinards et chèvre

*Parmesan cheese shortbread, spinach and goat cheese*



#### Gravlax de saumon, tartare d'herbes, émulsion poivre

*Gravlax salmon, aromatic herbs, pepper emulsion*



#### Samossas, sweet chili

*Samossas, sweet chili*



\* Version plats / Dish version

### PLATS / MAIN COURSES 17€

#### « Burger du Bistrot » : steak haché charolais, champignons de Paris, Cheddar, sauce BBQ

*« Bistrot's Burger »: charolais steak, button mushrooms, cheddar, BBQ sauce*

#### Poisson croustillant, beurre d'ail

*Crispy fish, garlic butter*

#### Pilons de poulet rôtis au gingembre

*Roasted chicken drumsticks with ginger*



#### Conchiglioni épinards, courges, féta, coulis de légumes aux baies de Tasmanie

*Conchiglioni spinach, squash, feta, vegetables coulis with Tasmania berry*



#### Pièce du boucher, sauce au choix (Poivre, BBQ, beurre maître d'hôtel)

*Butcher's choice cut, choice for sauce (Pepper sauce, BBQ or Maître d'hôtel butter)*



### GARNITURES / SIDE DISH

#### Purée de patates douces

*Sweet potato mash*



#### Poêlée de légumes de saison

*Stir-fried seasonal vegetables*



#### Riz gourmand

*Gourmet rice*



#### Frites

*French fries*




Garniture seule : 7€ / Alone : 7€

Seconde garniture : + 3€ en formule

2 Side dishes : + 3€ in a menu

 Végétarien / Vegetarian

 Sans gluten / Gluten-free

### DESSERTS 9€

#### Clafoutis aux fruits

*Fruit clafoutis*



#### Mont Blanc

*Mont Blanc*



#### Espuma d'agrumes, pain d'épices

*Citrus fruit espuma, gingerbread*



#### Paris-Brest praliné

*Praline Paris-Brest*



#### Café gourmand

*Café gourmand*



#### Fromage de nos régions

*Regional cheese*



Le tableau des allergènes est disponible sur demande auprès des équipes.  
The allergen table is available on request from the teams



## LES VINS

### VINS ROUGES / RED WINES

Vallée du Rhône BTL 24.00€  
AOC Côtes du Rhône *Domaine St Etienne*  
« Les Albizzias » BIO

Vallée du Rhône BTL 26.00€  
AOP Côtes-du-Roussillon Villages  
Chapoutier « Bila-Haut »

Beaujolais V 6.00€ BTL 30.00€  
AOC Saint Amour - TRENEL  
« Saint Amour »

Vallée du Rhône BTL 37.00€  
AOC Crozes-Hermitage  
Chapoutier « Petite Ruche »

Côtes du Rhône  
AOP Les Magerans  
Pot 50cl 12.00€ Fillette 25cl 6.00€ V 3.50€

### VINS BLANCS / WHITE WINES

Vallée du Rhône V 4.00€ BTL 20.00€  
AOP Côtes du Rhône  
Chapoutier « Belleruche »

Gascogne V 5.00€ BTL 26.00€  
IGP Côtes de Gascogne  
Plaimont « XVIII Saint-Luc »

Viognier BTL 28.00€  
IGP Ardèche  
Chapoutier « Domaine des Granges Mirabel »

Chardonnay V 6.00€ BTL 35.00€  
AOP Macon Village  
« Alphonse »

Viognier  
GP Cellier des Chartreux  
Pot 50cl 12.00€ Fillette 25cl 6.00€ V 3.50€

### VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

Vallée du Rhône BTL 20.00€  
AOP Côtes du Rhône  
Chapoutier « Belleruche »

Pays d'Oc  
IGP Cellier du Pic « Fenassières »  
Pot 50cl 12.00€ Fillette 25cl 6.00€ V 3.50€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Les boissons alcoolisées supérieures à 18° ne peuvent être servies qu'à l'occasion d'un repas.*



## LE BAR

### LES SOFTS

Sirop à l'eau / <i>Syrup with water</i>	2.00€
Fraise, grenadine, menthe, orgeat, pêche, citron <i>Strawberry, grenadine, mint, orgeat, peach, lemon</i>	
Limonade / <i>Lemonade</i>	2.00€
Diabolo / <i>Syrup and lemonade</i>	2.50€
Jus et nectar / <i>Fruit juice</i>	3.10€
Orange, pomme, ananas, abricot, tomate <i>Orange, apple, pineapple, apricot, tomato</i>	
Soft, sodas	3.50€
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Schweppes Agrumes, Ice Tea</i>	
Jus Pampryl	4.50€
<i>Abricot / Pomme / Orange / Ananas / Tomate</i>	
Cocktail sans alcool / <i>Soft cocktail</i>	5.00€
Vittel, San Pellegrino Gazeuse	
<i>50cl / 100cl</i>	3.00€ / 4.00€
Perrier 33cl	3.20€

### BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café expresso, allongé, décaféiné	2.00€
<i>Expresso, american coffee, decafeine</i>	
Noisette	2.10€
<i>Small coffee with a drop of milk</i>	
Café double expresso	4.00€
<i>Double expresso</i>	
Grand crème, capuccino	4.20€
<i>White coffee, Capuccino</i>	
Thé, infusions	3.00€
<i>Tea, herbal tea</i>	

### CHAMPAGNES

Champagne crème	V 11.50€
<i>Champagne with red fruits or peach flavour</i>	
Framboise, cassis, pêche, mûre <i>Raspberry, blackcurrant, peach, blackberry</i>	
Champagne Devaux V	9.00€ BTL 58.00€
Grande Réserve	

### BIÈRES / BEER

Bières bouteilles / <i>Beer bottles</i>	
Desperados 33cl	5.00€
Edelweiss blanche 33cl	5.00€
Bières pression / <i>Beers on the tap</i>	
Affligem 25cl / 50cl	3,90€ / 7,80€

### ALCOOLS ET DIGESTIFS / HARD DRINKS

Ricard, Pastis 51/ <i>Liquorice flavoured</i> 2 cl	3.00€
Vin blanc crème 12cl	4,50€
Cassis, pêche, mûre / <i>Blackcurrant, peach, blackberry</i>	
Porto 6cl	5€
Rouge, blanc / <i>Red, white</i>	
Suze 6cl	5.50€
Martini 6 cl	5.50€
Bianco, Rosso	
Campari 25° - 6cl	7.00€
Marie Brizzard, Manzana 4 cl	6.00€
Vodka Glaska 37.5° - 6cl	6.00€
Vodka Zubrovka 37.5° - 6cl	9.00€
Ballantine's 4cl	7.00€
Calvados 4cl	7.00€
Gin Gordon's 4cl	7.00€
Limoncello 4cl	7.00€
Peppermint GET 27, GET 31 4cl	7.00€
Whisky J&B 40° - 4cl	7.00€
Whisky Jack Daniel's 40° - 4cl	9.00€
Whisky Glenfiddish 40° - 4cl	10.00€
Rhum blanc Cubanacan 38° - 4cl	7.00€
Rhum Diplomatico Reserva 40° - 4cl	10.00€
Tequila Desperados 4cl	7.00€
Amaretto, Cointreau, Grand Marnier 4cl	8.00€
Armagnac, Cuvée des Ducs 4cl	8.00€
Poire Williams, Mirabelle 4cl	8.00€
Poire Williams, Maison Colombier 43° - 4cl	11.00€
Chartreuse 4cl	9.00€
Verte, jaune / <i>Green, yellow</i>	
Cognac VSOP Rémi Martin 4cl	9.00€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Les boissons alcoolisées supérieures à 18° ne peuvent être servies qu'à l'occasion d'un repas.*