



LES FORMULES

BISTROT 16.90€

Plat du jour + dessert

BISTROT GOURMAND 17.90€

Plat du jour + café gourmand ou fromage

MENU ENFANTS 10€

Plat + boisson + dessert



LA CARTE

PLATS DU JOUR 13.90€

Viande du jour
Pêche du jour, selon arrivage

PLAT SIGNATURE 23€

Selon arrivage, quantité limitée

BISTROT FRAÎCHEUR

Velouté de petits pois, toastine de beurre épicé et pancetta grillée 17€

Bo Bun de bœuf mariné au sésame, vermicelle de riz au jus de viande et légumes craquants 18€

Tartare de daurade sébaste mangue et coriandre, vinaigre de cidre au miel d'Api City 18€

BISTROT CLUB

Burger du jour (Double burger 3€) 16€

Curry automnal au chou pakchoi, butternut's épinards et noix de cajou 17€

Suprême de poulet au vin jaune, carotte braisée et oignon brûlé 18€

Brochette de gambas marinée à la moutarde et au miel, beurre à l'anchois et panais confit 21€

Entrecôte de veau, cuisson basse température aux épices chimichurri 22€

FROMAGE 8€

Assiette de fromage du moment

DESSERTS 7€

Dessert du moment
Tarte aux prunes et brousse acidulée
Brioche façon pain perdu
Tiramisu poire caramel beurre salé
Café gourmand (supplément de 1€)

GARNITURES

Salade
Poignée de légumes d'antan
Frites
(Garniture supplémentaire 2€)

MENU ENFANTS 10€

Steak haché ou poulet croustillant
Frites
Boisson
Glace



Végétarien



LES VINS

LES ROUGES

Roussillon V 4.50€ BTL 24.00€
Domaine Rière Cadène
«J'ai rendez-vous avec vous»
IGP Côtes Catalanes BIO

Pic Saint-Loup V 5.50€ BTL 28.00€
Mas Gourdou
«Pas du Loup» AOC Pic Saint-Loup

L'Aiguillère V 6.00€ BTL 34.00€
Terrasse du Larzac

LES BLANCS

Languedoc V 4.00€ BTL 20.00€
Domaine de la Patience
Chardonnay IGP Pont du Gard

Côtes de Gascogne V 5.00€ BTL 23.00€
Domaine UBY n°21
IGP Côtes de Gascogne BIO

Côtes de Gascogne V 5.00€ BTL 25.00€
Domaine de Miselle

Côtes du Rhône V 6.00€ BTL 28.00€
Domaine du Grand Veneur
«Réserve» AOC Côtes du Rhône BIO

LES ROSÉS

Languedoc V 4.00€ BTL 18.00€
Domaine de Figueirasses
IGP Sable de Camargue

Provence V 5.50€ BTL 23.00€
Château des Vingtinières
AOC Côtes de Provence

Pic Saint-Loup V 6.00€ BTL 25.00€
Clos des Augustins
«Les Bambins» AOP Pic Saint-Loup BIO



LE BAR

LES SOFTS

Jus Pago	3.00€
<i>Abricot / Pomme / Orange</i>	
Coca Cola / Light / Zéro	3.00€
Schweppes Indian Tonic / Agrumes	3.00€
Lipton Ice Tea Pêche	3.00€
Orangina VC	3.00€
Diabolo	3.00€
Sirop Frigolet	2.00€
<i>Pêche / Menthe / Citron / Pac</i>	
<i>Fraise / Grenadine</i>	
San Pellegrino Gazeuse	
<i>50cl / 100cl</i>	2.80€ / 3.70€
Vittel Grande Source	
<i>50cl / 100 cl</i>	2.80€ / 3.70€
Perrier	
<i>50cl / 100 cl</i>	2.80€ / 3.70€

BOISSONS CHAUDES

Café Expresso / Allongé	1.80€
Noisette	2.10€
Grand crème	3.10€
Chocolat chaud	3.10€
Irish Coffee	8.00€

LES BIÈRES

Heineken Pression Boc 12.5 cl	3.00€
Heineken Demi Pression 25 cl	4.20€
Heineken Pinte 50 cl	8.00€
Panaché 25 cl	4.00€
Desperado / Affligem 33 cl	5.00€

SPIRITUEUX

Whisky	
<i>Ballantine's</i>	5.50€
<i>J&B Rare</i>	6.50€
<i>Jack Daniel's</i>	7.00€
Americano	6.00€
Vodka Absolut	6.50€
Rhum Havana	5.50€
Campari	5.00€
Muscat	4.00€
Noilly Prat	4.00€
Tequila Gamino	5.00€
Martini	6.00€
<i>Bianco / Rosso / Rosato</i>	
Ricard	5.00€
Pastis 51	5.00€
Porto	5.00€
Rouge Tawny / Blanc	
Kir <i>Cassis / Mûre / Pêche</i>	4.50€

DIGESTIFS

Poire Williams	8.00€
Mirabelle	8.00€
Get 27 / 31	6.00€
Grand Marnier	8.00€
Baileys	6.50€
Cointreau	6.50€
Cognac	8.00€
Calvados	6.50€
Armagnac	8.00€

LE COCKTAIL DU MOMENT

Mojito	10.00€
--------	--------

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.