



DÉCOUVREZ NOTRE CARTE !

Notre brigade est heureuse de vous accueillir
et vous souhaite un excellente moment dans notre resto-brasserie



L'établissement Le Bystrot est adhérent à la Médiation Tourisme Voyage en tant qu'adhérent au syndicat professionnel « UMIH » clairement référencé sur le site www.mtv.travel à l'onglet « adhérents ».

Suivez-nous sur : #lebystrot

ON PASSE AUX CHOSES SÉRIEUSES?

à partager ...

PLANCHE DE CHARCUTERIES (2 PERS/4 PERS/6 PERS)	9,90€	18,90€	28,90€
PLANCHE DE FROMAGES (2 PERS/4 PERS/6 PERS)	9,90€	18,90€	28,90€
PLANCHE MIXTE CHARCUTERIES & FROMAGES (2 PERS/4 PERS/6 PERS)	9,90€	18,90€	28,90€
CROUSTILLES D'ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE (6 PCS/12 PCS)	7,50€	14,90€	

les entrées ...

CAQUELON D'ESCARGOTS «DES PETITS PRÉS» À LA BOURGUIGNONNE (6 PCS/12 PCS)	7,50€	14,50€
FOIE GRAS MI-CUIT FAIT MAISON chutney de mangue au poivre de sichuan & toasts de pain de campagne		10,50€
SOUPE DU MOMENT		6,00€
GOULINE À LA CRÈME DE TOMME D'ANJOU		7,00€
CARPACCIO DE SAUMON GRAVLAX AUX AGRUMES & BAIES ROSES		9,50€

les pinsas ...

● Base tomate ● Base crème

La pinsa est une pâte italienne très hydratée à base de 3 farines ayant une longue levée.
Sa texture est croustillante à l'extérieur & moelleuse à l'intérieur.

● MARGHERITA - mozzarella fior di latte, basilic frais, parmesan, origan	11,90€
● REINE - jambon, champignons, mozzarella fior di latte, parmesan, origan	12,90€
● STROMBOLI - chorizo, champignons, mozzarella fior di latte, parmesan, origan	12,90€
● DI PARMA - légumes grillés, tomates confites, jambon de parme, pignons de pin, mozzarella fior di latte, parmesan, origan	14,90€
● ORIENTALE - merguez, viande kebab, poivrons, oignons, mozzarella fior di latte, parmesan, origan, sauce blanche maison	15,50€
● QUATTRO FROMAGGIO - bleu, mozzarella fior di latte, chèvre, reblochon, parmesan, origan	14,50€
● AMÉRICAINE - mozzarella fior di latte, viande haché (VBF), lard fumé, oignons, cheddar, parmesan, origan	14,90€
● DI BUFALA - mozzarella di bufala, tomates cerise confites, pesto, pignons de pin, parmesan, origan	15,50€
● VÉGÉTARIENNE - courgettes, aubergines, poivrons, tomates confites, pignons de pin, mozzarella fior di latte, parmesan, origan	13,90€
● BAMBINO (JUSQU'À 10 ANS) - mozzarella fior di latte, jambon, parmesan, origan	9,00€
● PAYSANNE - oignons, lardons, champignons, oeuf, mozzarella fior di latte, parmesan, origan	14,50€
● TARTIFLETTE - oignons, lardons, reblochon, pommes de terre, mozzarella fior di latte, parmesan, origan	14,50€
● NORVÉGIENNE - saumon fumé, ciboulette, mozzarella fior di latte, tomates cerise, citron, parmesan, origan	15,90€
● CHÈVRE MIEL - lardons, chèvre, miel, oignons rouges, mozzarella fior di latte, parmesan, origan	14,50€
● GOULINE - mozzarella fior di latte, rillauds, échalotes, champignons, pommes de terre, parmesan, origan, sauce moutarde	14,90€

Salade verte en supplément : 1,50€ / Ingrédient supplémentaire : de 1,50€ à 2,50€ (selon l'ingrédient) / Mozzarella di bufala : 3,20€

ET ALORS... PAS FACILE DE CHOISIR !

les salades repas ...

SALADE CÉSAR	16,00€
salade verte, tomates, aiguillettes de poulet croustillantes, oeuf, croûtons ailés, Parmigiano Reggiano AOP, sauce césar maison	

SALADE POKE BOWL	17,00€
riz parfumé japonais, saumon gravlax maison, queues de gambas, fèves de soja, avocat, carottes, tomate cerise, noix de cajou, vinaigrette de ponzu	

les plats bistrot ...

TARTARE BOEUF CLASSIQUE AU COUTEAU 180 G (SUPPLÉMENT PARMESAN +1,00€)	18,00€
jaune d'oeuf, câpres, herbes, oignons rouges, cornichons	

PIÈCE DU BOUCHER & FRITES SAUCE AU CHOIX	19,00€
(supplément foie gras poêlé maison +4,00€)	

CORDON BLEU MAISON & LINGUINE, CRÈME DE TOMME D'ANJOU	17,50€

CAMEMBERT RÔTI, PDT GRENAILLE, CHARCUTERIES & SALADE VERTE	16,50€

PARMENTIER D'EFFILOCHÉ DE CANARD	17,50€

BŒUF DE 16H À L'ANJOU ROUGE & ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	19,50€

PALERON DE COCHON CONFIT SAUCE CRÉMEUSE AUX MORILLES & mousseline de patates douces	17,50€

TARTIFLETTE AU REBLOCHON FERMIER DE SAVOIE (LAIT CRU AOP) & salade verte	16,50€

BURGER DU MAINE & FRITES (SIMPLE / DOUBLE)	17,00€	21,00€
pain burger maison, steak haché maison cuit sur le grill (VBF), oignons confits, tome de Loire, jambon de pays, salade, tomates, sauce tartare maison		

BURGER SAVOYARD & FRITES (SIMPLE / DOUBLE)	17,00€	21,00€
pain burger maison, steak haché maison cuit sur le grill (VBF), crème d'oignons aux lardons, salade, lard grillé, fromage à raclette, cornichons		

RAVIOLES AUX CRUSTACÉS, CRÈME DE GAMBAS & HUILE VIERGE	18,50€

DOS DE CABILLAUD SAUCE CRÉMANT & MOUSSELLINE DE PATATES DOUCES	19,50€

FISH AND CHIPS sauce tartare maison	17,00€

sauces au choix : béarnaise, bleu, poivre, crème de tome d'anjou, vin rouge échalotes, crème de morilles
--- sauce en supplément : 1€ ---

Les garnitures : frites, pdt grenaille, écrasé de pommes de terre, mousseline de patates douces, linguine
--- Garnitures en supplément : 2,50€ ---

UN PEU DE PLACE POUR UN DESSERT ?

le fromage & les desserts ...

ASSIETTE DE FROMAGES	8,00€
BRIOCHE PERDUE AUX MYRILLES, GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ & ÉCLATS DE NOUGATINE	8,00€
COOKIE CHAUD & GLACE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR	8,00€
COEUR COULANT À LA FÈVE DETONKA & SA GLACE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR	8,00€
PROFITEROLES DU BYSTROT	9,00€
LE GOURMAND DU BYSTROT	9,00€
votre boisson chaude (café ou thé) accompagnée d'une sélection de mignardises sucrées	
CRÈME BRÛLÉE VANILLE	7,50€
SOUFFLÉ GLACÉ COINTREAU	8,00€

les coupes glacées ...

COUPE BRETONNE	8,00€
glace caramel, vanille, pommes caramélisées, sauce caramel beurre salé, éclats de palets bretons, chantilly maison	
DAME BLANCHE	8,00€
glace vanille, sauce chocolat, chantilly maison	
CARAMEL LIÉGOIS	8,00€
glace caramel beurre salé, sauce caramel, chantilly maison	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	8,00€
glace chocolat, sauce chocolat, chantilly maison	
CAFÉ LIÉGEOIS	8,00€
glace café, sauce café, chantilly maison	
AFTER BRISSACOIS	8,50€
glace menthe chocolat, menthe-pastille Giffard 4 cl	
COLONEL	8,50€
sorbet citron vert, vodka 4 cl	

Créez votre coupe de glace selon vos goûts !

COUPE 2 BOULES	5,50€
COUPE 3 BOULES	7,00€
Suppléments: chantilly maison ou sauce chocolat, caramel ou fruits rouges	1,50€

LES SORBETS

Framboise - Cassis - Passion
Citron-vert - Poire - Fraise

LES CRÈMES GLACÉES

Vanille bourbon de Madagascar - Chocolat - Café
Caramel beurre salé - Pistache
Menthe-chocolat - Rhum raisins - Noix de coco

LA LISTE RELATIVE AUX ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE.

Suivez-nous sur :   #lebystrot