



DÉCOUVREZ NOTRE CARTE !

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



L'établissement Le Bystrot est adhérent à la Médiation Tourisme Voyage en tant qu'adhérent
au syndicat professionnel « UMIH » dûment 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 TOME 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€
● AMÉRICAINNE - 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€

Grill • Brasserie • Pizzeria

ET ALORS...PAS FACILE DE CHOISIR !

les salades repas ...

SALADE CÉSAR salade verte, tomates, aiguillettes de poulet croustillantes, oeuf, croûtons aillés, Parmigiano Reggiano AOP, sauce césar maison	16,00€
SALADE POKE BOWL riz parfumé japonais, saumon gravlax maison, queues de gambas, fèves de soja, avocat, carottes, tomate cerise, noix de cajou, vinaigrette de ponzu	17,00€

les plats bistrot ...

TARTARE BOEUF CLASSIQUE AU COUTEAU 180 G (SUPPLÉMENT PARMESAN +1,00€) jaune d'oeuf, câpres, herbes, oignons rouges, cornichons	18,00€
PIÈCE DU BOUCHER & FRITES SAUCE AU CHOIX (supplément foie gras poêlé maison +4,00€)	19,00€
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 CRÈMEUSE 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) pain burger maison, steak haché maison cuit sur le grill (VBF), oignons confits, tome de Loire, jambon de pays, salade, tomates, sauce tartare maison	17,00€ 21,00€
BURGER SAVOYARD & FRITES (SIMPLE / DOUBLE) pain burger maison, steak haché maison cuit sur le grill (VBF), crème d'oignons aux lardons, salade, lard grillé, fromage à raclette, cornichons	17,00€ 21,00€
RAVIOLES AUX CRUSTACÉS, CRÈME DE GAMBAS & HUILE VIERGE	18,50€
DOS DE CABILLAUD SAUCE CRÉMANT & MOUSSELINE 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€ ---

02 41 47 42 66 • lebstrot@gmail.com

UN PEU DE PLACE POUR UN DESSERT ?

le fromage & les desserts...

ASSIETTE DE FROMAGES	8,00€
BRIOCHE PERDUE AUX MYRTILLES, GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ & ÉCLATS DE NOUGATINE	8,00€
COOKIE CHAUD & GLACE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR	8,00€
COEUR COULANT À LA FÈVE DE TONKA & 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