



Le Bistrot

• DU BREUIL •

DEPUIS 1969

La Carte



Aux fourneaux

RADIM, JORDAN,
JEANNETTE,
NOLHAN ET EVAN



À votre service

LESLIE, ANAÏS,
WILFRIED, ROMAIN



/BISTROTDUBREUIL



@LEBISTROTDUBREUIL

RESTAURANT FERMÉ LE LUNDI & LE MARDI ET LE DIMANCHE SOIR

6 RUE DU BREUIL | 54430 RÉHON | 03 82 24 34 08

LE-BISTROT-DU-BREUIL.EATBU.COM



• MENU DE SAISON •

45€

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT AU CHOIX

Les entrées

**MAKIS DE RIZ NOIR ET SAUMON FRITS, GAMBAS GRILLÉE, LÉGUMES CROQUANTS,
VELOUTÉ DE CRUSTACÉS AU COMBAVA ET CITRONNELLE**

À LA CARTE

17 €

**BURRATA, PANCETTA, TOMATES CERISES CONFITES,
PÊCHE RÔTIE, PESTO, NOISETTES, AUBERGINES GRILLÉES,
CHIPS DE PAIN À L'AIL, VINAIGRETTE ONCTUEUSE À LA FRAISE**

À LA CARTE :

16 €

**GASPACHO DE LÉGUMES ET FRUITS DE SAISON, TOMATES DE COULEURS,
PASTRAMI, PIGNONS DE PIN, PICKLES DE CONCOMBRE, RADIS,
CHAMPIGNONS DE PARIS CRUS, BASILIC, FÊTA**

À LA CARTE :

16 €

**FOIE GRAS, CRUMBLE AUX AMANDES ET ROMARIN, CHUTNEY D'ABRICOTS,
ABRICOTS FRAIS, GELÉE DE RHUBARBE**

• SUPPLÉMENT 5€ SUR LE MENU •

À LA CARTE :

20 €



Les plats

**CÔTE D'AGNEAU, POMMES DE TERRE GRENAILLES EN PERSILLADE,
JUS D'AGNEAU AU ROMARIN, COMPOTÉE DE POIVRONS AIL ET TOMATES,
OIGNONS CÉBETTE, MANGE TOUT, PÊCHE RÔTIE, ÉCHALOTES CONFITES,
CAROTTES GRATINÉES EN CROÛTE D'HERBE**

À LA CARTE :

26 €

**MAGRET DE CANARD AUX 5 ÉPICES, PURÉE DE PATATES DOUCES,
PLEUROTES, CONDIMENT FIGUES, SALADE DE POIREAUX ET CÈLERI BRANCHE
AU PONZU, JUS HOISIN, CHIPS DE PATATES DOUCES**

À LA CARTE :

25 €

**FILET DE DAURADE GRILLÉE, ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE
D'OLIVE, SAUCE BEURRE BLANC AU CITRON, SUPIONS FRITS, GIROLLES,
TOAST DE TRAMEZZINO AU PESTO ET LÉGUMES**

À LA CARTE :

25 €

**PAVÉ DE FILET DE BŒUF AU SEL FUMÉ, POLENTA GRILLÉE,
JUS BRUN AU VIN ROUGE ET MÛRES, ÉPINARDS, LÉGUMES,
CONDIMENT DE PETITS POIS ET MOUTARDE**

À LA CARTE :

25 €



• MENU VÉGÉTARIEN •

• 33 € •

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT AU CHOIX

L'entrée

BURRATA, TOMATES CERISES CONFITES, PÊCHE RÔTIE, PESTO, NOISETTES,
AUBERGINES GRILLÉES, CHIPS DE PAIN À L'AIL,
VINAIGRETTE ONCTUEUSE À LA FRAISE

OU

GASPACHO DE LÉGUMES ET FRUITS DE SAISON, TOMATES DE COULEURS,
PIGNONS DE PIN, PICKLES DE CONCOMBRE, RADIS,
CHAMPIGNONS DE PARIS, BASILIC FRAIS, FÊTA

À LA CARTE : 15€

Le plat

ECRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE, SAUCE BEURRE BLANC AU
CITRON, ÉPINARDS, POÊLÉE DE GIROLES, TOAST DE TRAMEZZINO AU PESTO
ET LÉGUMES, PÊCHES RÔTIES, CHIPS

À LA CARTE : 18€



• MENU ENFANT •

SIROP, ICE TEA, SPRITE, JUS + NUGGETS DE POULET ET FRITES +
1 BOULE DE GLACE, MINI GAUFRES OU MOUSSE AU CHOCOLAT

15 €

SIROP, ICE TEA, SPRITE, JUS+ MINI TAILLAGE DE BŒUF ET FRITES+
1 BOULE DE GLACE, MINI GAUFRES OU MOUSSE AU CHOCOLAT

18 €

TOUS NOS PRIX SONT NETS. SERVICE COMPRIS. LISTE DES ALLERGÈNES AUPRÈS DU SERVEUR.



• LES CLASSIQUES •

Le demi camembert pané

SERVI AVEC DES POMMES DE TERRES RÔTIES AUX LARDONS,
ET DE LA SALADE

16 €

L'assiette de fromages

SÉLECTION DE FROMAGES DE CHEZ «FROMAGES ET DÉPENDANCE»

9.00 €



TOUS NOS PRIX SONT NETS. SERVICE COMPRIS. LISTE DES ALLERGÈNES AUPRÈS DU SERVEUR.



• LE BOEUF •

TOUTES NOS GRILLADES SONT GARNIES D'UNE PORTION DE FRITES
OU POMMES DE TERRES EN PAPILLOTES AVEC FROMAGE BLANC AUX FINES HERBES
OU DE POMMES DE TERRES RÔTIES AU LARD, PAR PERSONNE

- SUPPLÉMENT 2.50€ •
- SUPPLÉMENT SAUCE 1.00€ •

Le steak tartare

VIANDE DE BŒUF PRÉLEVÉE DANS LE FAUX-FILET,
FRAÎCHEMENT HACHÉE AU COUTEAU

200 GRAMMES

23 €

Le tournedos

SERVI AVEC UN ESPUMA BÉARNAISE

220 GRAMMES

27.50 €

Filet de bœuf aux 5 poivres

MORCEAU DE FILET POÊLÉ AUX 5 POIVRES

220 GRAMMES

28.50 €

L'entrecôte

SERVIE AVEC UN ESPUMA BÉARNAISE

300 GRAMMES

28.50 €



• LE BOEUF •

TOUTES NOS GRILLADES SONT GARNIES DUNE PORTION DE FRITES
OU POMMES DE TERRES EN PAPILOTES AVEC FROMAGE BLANC AUX FINES HERBES
OU DE POMMES DE TERRES RÔTIES AU LARD, PAR PERSONNE

• SUPPLÉMENT 2.50€ •

• SUPPLÉMENT SAUCE 1.00€ •

La taillade

FAUX-FILET DE RACE LIMOUSINE OU SALERS LOCALE,
PARSEMÉ D'ÉCHALOTES, COPEAUX DE PARMESAN, HUILE D'OLIVE BIO,
VINAIGRE BALSAMIQUE, ET CIBOULETTE

220 GRAMMES

29.50 €

Le châteaubriand

TAILLÉ DANS LE FILET DE BŒUF
SERVI AVEC UN ESPUMA BÉARNAISE
500 GRAMMES • POUR DEUX PERSONNES

57 €



La cuisson

BLEU

SAISI SUR L'EXTÉRIEUR ROUGE TOUT LE LONG

SAIGNANT

CUIT À L'EXTÉRIEUR ROUGE AU CENTRE

À POINT

CUIT À L'EXTÉRIEUR ROSE AU CENTRE

BIEN CUIT

COMPLÈTEMENT CUIT À CŒUR

Liste des allergènes

• DÉCRET N°2015-447 DU 17 AVRIL 2015 ☒

NOUS INFORMONS NOTRE CLIENTÈLE QUE DANS LA CONFECTION
DE NOS PRÉPARATIONS CULINAIRES, NOUS POUVONS UTILISER DE FAÇON PERMANENTE
OU EXCEPTIONNELLE, UN OU PLUSIEURS PRODUITS POUVANT PROVOQUER
DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES.



CRUSTACÉS
ET PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS



POISSONS
ET PRODUITS À BASE DE POISSONS



ŒUFS
ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS



LAIT ET PRODUITS LAITIERS
À BASE DE LAIT (LACTOSE)



MOLLUSQUES
ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES



GRAINES DE SÉSAME
ET PRODUITS À BASE DE GRAINES DE SÉSAME



CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN
ET PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES
(BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ÉPEAUTRE, KAMUT)



ARACHIDE
ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDE



LUPIN
ET PRODUITS À BASE DE LUPIN



SOJA
ET PRODUITS À BASE DE SOJA



CÉLERI
ET PRODUITS À BASE DE CÉLERI



MOUTARDE
ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE



ANHYDRIDE SULFUREUX
ET SULFITES



FRUITS À COQUE
ET PRODUITS À BASE DE CES FRUITS
(AMANDES, NOISETTES, PISTACHES, NOIX,
NOIX DE CAJOU, NOIX DE PÉCAN, NOIX DU BRÉSIL,
NOIX DE MACADAMIA, NOIX DU QUEENSLAND)



• LES DESSERTS •

AU CHOIX INCLUS DANS LE MENU

• HORS MENU : 9.00€ •



Le café gourmand

- CAFÉ EXPRESSO LAVAZZA OU THÉ
- DESSERT DU MOMENT
- BOULE DE GLACE CHOCOLAT BLANC
- PETIT POT DE CRÈME VANILLE ET CONFITURE DE LAIT

DAME BLANCHE , CHOCOLAT MAISON, CHANTILLY,

•

ISPAHAN, CRÈME ONCTUEUSE À LA ROSE, MERINGUE,
COULIS DE FRAMBOISES, LITCHIS ET FRAMBOISES FRAÎCHES

•

GAUFRES CHURROS, GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ,
CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY

•

CHEESECAKE FAÇON CRÈME BRÛLÉE, SORBET À LA FRAISE,
CRÈME MASCARPONE À LA MENTHE, FRUITS FRAIS

•

RETOUR À L'ENFANCE, MOUSSE AU CHOCOLAT,
POT DE CRÈME VANILLE ET CONFITURE DE LAIT, BRIOCHE EN PAIN PERDU

•

MILLE FEUILLE À LA GRENADE ET ZESTES DE CITRON,
ESPUMA DE MANGUE, SORBET MANGUE FRUITS DE LA PASSION,
DENTELLES À LA FRAMBOISES

•

IRISH COFFEE

•

L'ASSIETTE DE FROMAGES DE CHEZ «FROMAGES ET DÉPENDANCE»