



DÉCOUVREZ
NOTRE CARTE 

Notre brigade vous souhaite
un bon appétit & vous remercie 

Suivez-nous sur :   #lebystrot

À VOUS DE CHOISIR...

PLANCHES À PARTAGER OU PAS ?

	2 PERS	4 PERS	6 PERS
PLANCHE DE CHARCUTERIES FINES	9,50€	17,50€	25,00€
PLANCHE «CRISPY CHEESE» sauce crème ciboulette	8,50€	16,50€	24,00€
PLANCHE MIXTE CHARCUTERIES & «CRISPY CHEESE»	9,50€	17,50€	25,00€
FRITURE DE JOËLS, SAUCE TARTARE, CITRON	7,90€		

ENTRÉES

TARTARE DE TOMATES & ESPUMA DE MOZZARELLA & CHIPS DE JAMBON	5,90€
huile de pesto	
TARTARE DE SAUMON, AVOCAT & AGRUMES	6,50€
vinaigrette au sésame noir	

SALADE REPAS

SALADE CÉSAR	15,90€
salade verte, tomates, aiguillettes de poulet croustillantes, oeuf, croûtons aillés, Parmigiano Reggiano AOP, sauce César maison	
SALADE «CRISPY CHEESE»	15,90€
salade verte, tomates cerise, crispy de lard, fromages panés, oeuf poché frit, vinaigrette de xérès et moutarde à l'ancienne	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL	14,90€
salade verte, tomates cerise, oeuf dur, lardons, croustillant de chèvre chaud, pignons de pin, vinaigrette huile d'olive & balsamique	

LES FORMULES DU BYSTROT

Uniquement les midis : du lundi au vendredi (hors jours fériés)

ENTRÉE AU « BAR À SALADES » + PLAT **ou** PLAT + DESSERT **15,90€**

ENTRÉE AU « BAR À SALADES » + PLAT + DESSERT
+ 1/4 DE VIN OU LIMONADE **17,90€**

LE «BAR À SALADES» (UNE ASSIETTE)

SÉLECTION D'ENTRÉES SELON LES SAISONS ET LES ARRIVAGES PRODUITS

LE PLAT AU CHOIX

PLAT DU JOUR - STEAK FRITES - JAMBON GRILLÉ FRITES - ANDOUILLETTE DE TROYES FRITES (+0,70€)

LE DESSERT AU CHOIX

MOUSSE AU CHOCOLAT - ÎLE FLOTTANTE - SALADE DE FRUITS... ETC.

Plat du jour seul : **12€** / Jambon grillé frites seul : **13,50€**
Steak frites seul : **13,90€** / Andouillette de Troyes frites seule : **14,50€**

PLUTÔT VIANDE OU POISSON ?

TARTARES & CARPACCIOS

TARTARE DE SAUMON 140G citron, échalotes, herbes, câpres, sauce soja, graines de sésame	17,90€
TARTARE DE BOEUF : LE CLASSIQUE 180 G (Préparé ou non) jaune d'oeuf, câpres, herbes, oignons rouges, cornichons	17,90€
TARTARE DE BOEUF : L'ITALIEN 180 G (Préparé) jaune d'oeuf, tartare de concombre et tomates confites, oignons rouges, pignons de pin, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, pesto, jambon de parme, vinaigre balsamique	18,50€
CARPACCIO DE BOEUF ANGUS CLASSIQUE 140G huile d'olive, roquette, poivre du moulin	16,90€
CARPACCIO DE BOEUF ANGUS ITALIEN 140G huile d'olive, roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, pignons de pin, crème de balsamique	17,50€

PLATS BRASSERIE

* Toutes nos viandes sont cuites sur notre grill et servies avec des frites maisons ...

PIÈCE DU BOUCHER CUISSON BASSE TEMPÉRATURE 200 G*	19,90€
ENTRECÔTE VBF 300 G*	voir ardoise
TATAKI DE BOEUF (BOEUF MARINÉ JUSTE GRILLÉ, CRU À L'INTÉRIEUR)*	18,90€
ANDOUILLETTE DE JARGEAU (MI-CHAIR & MI-ABATS)*	15,90€
CORDON BLEU MAISON, LARD & TOMME & TAGLIATELLES	17,90€
CAMEMBERT RÔTI, PDT GRENAILLE, CHARCUTERIES & SALADE VERTE	15,50€
BROCHETTE GÉANTE DE POULET MARINÉ AU CITRON VERT & ROMARIN	16,90€
crème de patates douces & sauce crème ciboulette	
BURGER BYSTROT & FRITES (SIMPLE / XXL)	16,90€ 19,90€
pain burger maison, steak haché maison cuit sur le grill (VBF), oignons confits, St. Nectaire, jambon de pays, salade, tomates, sauce tartare	
BURGER AMÉRICAIN & FRITES (SIMPLE / XXL)	16,90€ 19,90€
pain burger maison, steak haché maison cuit sur le grill (VBF), oignons rouges, bacon grillé, cheddar, tomates, salade, ketchup maison, moutarde	

POISSONS

DOS DE CABILLAUD AU BEURRE BLANC & CRÈME DE PATATES DOUCES	18,90€
FISH AND CHIPS MAISON sauce tartare maison	16,90€
MOULES FRITES sauce au choix : marinière --- bleu (+0,60€) ou crème (+0,60€)	14,90€

Sauce au choix : béarnaise du Bystrot, bleu, poivre, crème ciboulette --- sauce en supplément : 1€

Les garnitures : frites maison, tagliatelles, pdt grenaille, crème de patates douces --- Garnitures en supplément : 2,50€

BYSTROT KID (JUSQU'À 10 ANS)

PIZZA BAMBINO OU BURGER BAMBINO OU POULETS CROUSTILLANTS
GLACE 2 BOULES OU MOELLEUX CHOCOLAT - LIMONADE, COLA OU SIROPT

9,00€

POUR FINIR UNE GOURMANDISE ?

DESSERTS

COOKIE CHAUD & GLACE VANILLE	7,90€
SOUPE DE FRAISE AU SIROP D'HIBISCUS & SORBET CITRON VERT	7,90€
COEUR COULANT AU CHOCOLAT & SA GLACE VANILLE	7,90€
PROFITEROLES DU BYSTROT	8,90€
LE GOURMAND DU BYSTROT	8,50€
votre boisson chaude (café ou thé) accompagnée d'une sélection de mignardises sucrées	
CRÈME BRÛLÉE VANILLE	7,50€

UNE BONNE COUPE GLACÉE !

COUPE MOJITO	7,80€
sorbet citron, émulsion de sirop de rhum & menthe pastille	
DAME BLANCHE	7,80€
glace vanille, sauce chocolat, chantilly maison	
CARAMEL LIÉGEOIS	7,80€
glace caramel beurre salé, sauce caramel, chantilly maison	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	7,80€
glace chocolat, sauce chocolat, chantilly maison	
CAFÉ LIÉGEOIS	7,80€
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	5,00€
COUPE 3 BOULES	6,90€
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 - Chocolat - Café
Caramel beurre salé - Pistache
Menthe-chocolat - Rhum raisins - Noix de coco*

 HORMIS LES GLACES, TOUS NOS PLATS, NOS SAUCES ET NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON.
LA LISTE RELATIVE AUX ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE.

Suivez-nous sur :   #lebystrot