



**DÉCOUVREZ
NOTRE CARTE** 

Notre brigade vous souhaite
un bon appétit & vous remercie 

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

Suivez-nous sur :   #lebystrot

ON PASSE AUX CHOSES SÉRIEUSES?

à partager ...

PLANCHE À PARTAGER DU BYSTROT (2 PERS / 4 PERS / 6 PERS)	9,90€	18,90€	28,90€
CROQ HELIX D'ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE (6 PCS / 12 PCS) ...	7,50€	14,90€	
BOCAL DE RILLETES AUX 2 SAUMONS FAIT MAISON	7,90€		

les entrées ...

CAQUELON D'ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE (6 PCS / 12 PCS) - CORNILLE LES CAVES	7,50€	14,90€
FOIE GRAS MI-CUIT À L'AUBANCE FAIT MAISON	9,90€	
chutney de figues, toasts de pain de campagne		
TERRINE DE RILLAUDS FAIT MAISON	6,90€	
façon persillé sauce gribiche & pickles d'oignons rouges		
RILLETES AUX 2 SAUMONS FAIT MAISON	7,20€	
baies roses & aneth		

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 - courgettes, aubergines, poivrons, 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, pesto, pignons de pin, parmesan, origan	14,90€
● 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, 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€

LE CHOIX NE VA PAS ÊTRE FACILE!

les salades repas ...

SALADE CÉSAR	15,90€
salade verte, tomates, aiguillettes de poulet croustillantes, oeuf, croûtons ailés, Parmigiano Reggiano AOP, sauce césar maison	
SALADE POKE BOWL	16,20€
quinoa, dés de saumon grillé au sésame, tofu mariné, fèves de soja, avocat, carottes, tomate cerise, noix de cajou, mayonnaise mangue ponzu	

les plats bistrot ...

TARTARE BOEUF CLASSIQUE AU COUTEAU 180 G OU AU PARMESAN (+1,00€)	17,50€	
jaune d'oeuf, câpres, herbes, oignons rouges, cornichons		
PIÈCE DU BOUCHER & FRITES SAUCE AU CHOIX	18,90€	
CORDON BLEU MAISON, LARD & TOMME & LINGUINE CRÈME DE COMTÉ	16,90€	
CAMEMBERT RÔTI, PDT GRENAILLE, CHARCUTERIES & SALADE VERTE	15,90€	
SUPRÊME DE VOLAILLE À L'ANGEVINE & LINGUINE	16,90€	
PALERON DE PORC CONFIT SAUCE CRÈMEUSE AU SAVENNIÈRE & MORILLES	17,50€	
CHOUX FARÇI & SON JUS CORSÉ AU TANIN D'ANJOU ROUGE	16,90€	
BURGER DU MAINE & FRITES (SIMPLE / DOUBLE)	16,90€	20,90€
pain burger maison, steak haché maison cuit sur le grill (VBF), oignons confits, Tome d'Anjou, jambon de pays, salade, tomates, sauce tartare		
BURGER AMÉRICAIN & FRITES (SIMPLE / DOUBLE)	16,90€	20,90€
pain burger maison, steak haché maison cuit sur le grill (VBF), oignons rouges, bacon grillé, cheddar, tomates, salade, ketchup maison		

Sauce au choix : béarnaise, tanin d'anjou, bleu, poivre vert, crème de comté --- sauce en supplément : 1€
Les garnitures : frites, pdt grenaille, crème de patates douces, linguine --- Garnitures en supplément : 2,50€

FILET DE SAINT PIERRE SAUCE GRENOBLOISE	18,90€
& crème de patates douces crumble de noisettes	
FISH AND CHIPS sauce tartare maison	16,90€

ENCORE DE LA PLACE POUR UN DESSERT ?

le fromage & les desserts ...

ASSIETTE DE FROMAGES	7,90€
TARTE CITRON REVISITÉE	7,90€
LE SPÉCULOS (CHEESECAKE, PÂTE À TARTINER SPÉCULOS, CONCASSÉ DE SPÉCULOS)	7,90€
COEUR COULANT À LA FÈVE DE TONKA & SA GLACE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR	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	7,90€
SOUFFLÉ GLACÉ COINTREAU	7,90€

les coupes glacées ...

COUPE ANGEVINE	7,90€
glace caramel au beurre salé, pommes caramélisées, sauce caramel, chantilly maison	
DAME BLANCHE	7,90€
glace vanille, sauce chocolat, chantilly maison	
CARAMEL LIÉGEOIS	7,90€
glace caramel beurre salé, sauce caramel, chantilly maison	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	7,90€
glace chocolat, sauce chocolat, chantilly maison	
CAFÉ LIÉGEOIS	7,90€
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 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