

C'EST PARTI POUR DÉCOUVRIR NOTRE CARTE!




À PARTAGER OU PAS !

	2 pers.	4 pers.	6 pers.
PLANCHE DE CHARCUTERIES	9,90€	18,90€	28,90€
PLANCHE DE FROMAGES	9,90€	18,90€	28,90€
PLANCHE MIXTE CHARCUTERIES & FROMAGES	9,90€	18,90€	28,90€

LES ENTRÉES ...

LE CRÉMET D'ANJOU VERSION SALÉ 	7,50€
Spécialité locale travaillée aux herbes fraîches & fleur de sel de Guérande accompagnée de pain de tradition toasté de la boulangerie « Le Quatre » à Brissac	
MOZZARELLA DI BUFALA & TARTARE DE TOMATES CONFITES AU FOUR 	8,50€
avec pesto au basilic frais et pignons de pin torréfiés	
TRIO DE CROMESQUIS DE RILLAUDS & PICKLES DE LÉGUMES	8,50€
avec sa mayonnaise onctueuse à la moutarde à l'ancienne	

LES SALADES REPAS ...

SALADE CÉSAR	16,00€
salade verte, tomates, aiguillettes de poulet croustillantes, oeuf, croûtons aillés, Parmigiano Reggiano AOP, sauce César maison	
SALADE DU TERROIR	16,50€
cœur de salade maraîchère, cromesquis de rillauds maison, chèvre chaud au miel de pays, poêlée de grenailles et champignons, fraîcheur de pommes, noix torréfiées & vinaigrette à la graine de moutarde	
SALADE POKE BOWL EN 3 VERSIONS	
riz parfumé japonais, fèves de soja, pointes d'asperges vertes, avocat, éclats de cajou torréfiés, pickles de carotte au vinaigre de riz et condiment de ponzu aux agrumes	
• version terre : filets de poulet crouillant	16,50€
• version mer : duo de saumon frais et gambas snackées	16,90€
• version végé : avocat fondant et fraîcheur de saison 	16,00€

LE FAST GOOD ...

BURGER DU BYSTROT (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 croquante, tomates, sauce tartare maison & frites		
BURGER AMÉRICAIN CRÈME DE CHEDDAR (SIMPLE / DOUBLE)	17,00€	21,00€
pain burger maison, steak haché maison cuit sur le grill (VBF), oignons rouges, lard grillé, tomates, salade croquante, cornichons, sauce bbq maison & frites		
FISH & CHIPS MAISON		17,00€
beignet de dos de colin croustillant à la bière, frites & sauce tartare aux herbes fraîches		
PINSA REINE (BASE TOMATE)		13,50€
jambon, champignons, mozzarella fior di latte, parmesan, origane		
PINSA TARTIFLETTE (BASE CRÈME)		14,50€
oignons, lardons, reblochon, pommes de terre, mozzarella fior di latte, parmesan, origan		

LES PLATS BISTROT!

TARTARE DE BOEUF : LE CLASSIQUE 180 G (Préparé ou non !)		18,00€
jaune d'oeuf, câpres, herbes, oignons rouges, cornichons, worcestershire, moutarde ketchup		
TARTARE DE BOEUF : L'ITALIEN 180 G (Préparé !)		19,50€
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		
PIÈCE DU BOUCHER & FRITES SAUCE AU CHOIX		19,00€
PALERON DE COCHON CONFIT PANÉ AU PANKO		17,90€
& coquillettes façon risotto au beurre de sauge, crème de chorizo et tuile de parmesan		
BOEUF TATAKI SAUCE TIGRE		19,00€
fines tranches de boeuf saisies-cruées, sauce aux aromates de thaïlande & wok de légumes croquants aux saveurs d'asie et sésame noir		
ÉPAULE D'AGNEAU DE 7 HEURES EN PASTILLA		18,90€
effiloché confit au miel et romarin frais & ses légumes façon tajine, jus corsé aux senteurs d'orient		
BROCHETTE DE SAINT JACQUES LARDÉES		20,50€
saint jacques snackées à la flamme, parfumées au romarin & mousseline de pdt vitelotte, émulsion légère au lard fumé et éclats de sel de guérande		
RISOTTO NERO 		16,00€
riz noir, pointes d'asperges vertes, tomates confites, copeaux de parmigiano regiano		

Sauces au choix :

sauce tigre, béarnaise, bleu, poivre, vin rouge échalotes - sauce en supplément : 1€

Les garnitures :

frites, tajine de légumes, mousseline de pdt vitelotte, wok de légumes - Garnitures en supplément : 2,50€

Salade verte - Garniture en supplément : 1,50€

FROMAGE OU DESSERTS ?

ASSIETTE DE FROMAGES	8,00€
sélection de fromages affinés, salade croquante & chutney maison de figues	
L'INCONTOURNABLE CRÈME BRULÉE	7,50€
crème fondante infusée à la vanille & fine couche de caramel craquant	
LES PROFITEROLES - SIGNATURE DU BYSTROT	9,50€
pâte à chou maison au craquelin, onctueuse glace vanille bourbon, sauce chocolat chaud 70%, éclats d'amandes éfilées et torrifiées	
TIRAMISU	8,00€
streusel au café, crème tiramisu, caramel au café	
GOURMAND DU BYSTRORT	9,00€
votre boisson chaude (café ou thé) accompagnée d'une déclinaison de nos plus beaux desserts en format mignardise	
LE ROCK AND CHOC	8,00€
cœur coulant au chocolat noir 70% de cacao & biscuit façon cookie aux pépites craquantes crème glacée au caramel à la fleur de sel	
SOUPE DE FRAISES INFUSION D'HIBISCUS & SORBET CITRON VERT	8,00€
fruits frais marinés au nectar de fleur de rubis accompagnés d'une boule de sorbet au citron vert	

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 LIÉGOIS	8,00€
glace chocolat, sauce chocolat, chantilly maison	
CAFÉ LIÉGOIS	8,00€
glace café, sauce café, chantilly maison	
AFTER BRISSACOIS	8,90€
glace menthe chocolat, menthe-pastille Giffard 4 cl	
COLONEL	8,90€
sorbet citron vert, vodka 4 cl	

ATELIER CRÉATION GLACE !



Vanille bourbon de Madagascar - Chocolat - Café - Caramel beurre salé - Pistache - Menthe-chocolat - Rhum raisins - Noix de coco - Framboise - Cassis - Passion - Citron-vert - Poire - Fraise

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


LE MENU DU BYSTROT

30,90€

LES ENTRÉES AU CHOIX

LE CRÉMET D'ANJOU VERSION SALÉ 
MOZZARELLA DI BUFALA & TARTARE DE TOMATES CONFITES AU FOUR 
TRIO DE CROMESQUIS DE RILLAUDS & PICKLES DE LÉGUMES

LES PLATS AU CHOIX

TARTARE DE BOEUF : LE CLASSIQUE 180 G (Préparé ou non !)
PIÈCE DU BOUCHER & FRITES SAUCE AU CHOIX
PALERON DE COCHON CONFIT PANÉ AU PANKO
ÉPAULE D'AGNEAU DE 7 HEURES EN PASTILLA
BOEUF TATAKI SAUCE TIGRE
RISOTTO NERO 
BROCHETTE DE SAINT JACQUES LARDÉES

LES DESSERTS AU CHOIX

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS
L'INCONTOURNABLE CRÈME BRULÉE
TIRAMISU
LE ROCK AND CHOC
DAME BLANCHE
SOUPE DE FRAISES INFUSION D'HIBISCUS & SORBET CITRON VERT

Le menu ne peut faire l'objet de modifications. Merci pour votre compréhension !

 plat végétarien

**Notre brigade vous souhaite
un bon appétit & vous remercie** 