

## Les Vins

Vins Blancs	75cl	50cl	25cl	14cl
Le Coquillier IGP Val de Loire	19,00	13,70	7,70	4,00
André Ducal Bourgogne Aligoté AOP	26,50	17,50	11,90	6,10
La Chablisienne "Vibrant" Petit Chablis AOP	32,00	23,50	13,00	7,00

### Vins Rosés

Valadadas Côtes de Provence AOP	19,00	13,70	7,70	4,00
Naturalys Rose Languedoc Grenach (Vin de Pays D'Oc BIO)	19,50	14,00	7,50	4,50

### Vins Rouges

Bordeaux Les Mercadières AOP	22,00	15,00	8,00	4,50
Château Chollet Graves AOP	32,00	25,50	14,00	7,00
André Vonnier Brouilly AOP	26,50	17,70	9,00	5,50
Sirus Château Croix Martelle Minervois (La Liviniere AOP BIO)	22,50	16,50	8,90	4,90
Mageran Côtes du Rhône AOP	20,00	13,70	7,70	4,00

Tous nos pichets et verres de vins sont extraits de nos bouteilles 75cl

### Le Champagne

Champagne sélection de la maison (la bouteille de 75cl)	59,00
Champagne Moët et Chandon (la bouteille de 75cl)	115,00

### Les Bières

Pression :	25cl	50cl
Mutzig	4,20	8,00
Affligem	5,50	9,80
Edelweiss (blanche)	5,30	9,50
Panaché / Monaco	4,20	8,00
Picon	4,20	8,00
Bouteilles :		
Heineken 33cl	5,20	
Leffe 33cl	5,50	
Corona 33cl	5,90	
Bière sans alcool Heineken 33cl	4,70	
Supplément Sirop	0,50	

### Les Softs

Jus de fruits 25cl orange, pomme, ananas, abricot	4,30
Jus de cranberries (le verre de 30cl)	4,50
Limonade artisanale 25cl	4,30
Ginger Beer 20cl/Coca Cola /Perrier 33cl	4,50
Citronnade maison pulco, sucre et eau plate ou gazeuse	5,00
Jus d'orange ou de citron pressés	5,50
Vittel / Badoit 50cl : 4,10 / 100cl : 6,50	
Supplément Sirop	0,50

### La Cafétéria

Café / Déca	2,20
Café noisette	2,50
Petit Café crème	3,90
Grand Café crème	4,50
Chocolat	4,90
Cappuccino	4,90
Chocolat Viennois	5,20
Verre de Thé à la menthe fraîche	4,50

Thé Dammann 4,90

### Les Digestifs (4cl)

8,00 €

Bas Armagnac - Calvados - Cognac
Vieille Prune du Périgord - Poire Williams
Get 27 - Get 31 - Mirabelle - Manzana
Marie Brizzard - Gin - Rhum - Vodka - Bailey's

# Art Bistro

## Menu Restaurant

 Cuisine faite Maison

[www.art-bistro.fr](http://www.art-bistro.fr)

## Les Apéritifs

Coupe de champagne 12cl	8,90
Kir royal 12cl	9,50
Kir au chardonnay 12cl	4,50
Ricard / Pastis 51 2cl	4,20
Porto 6cl	4,90
Campari 6cl	4,90
Martini 6cl	4,90
Muscat de Rivesaltes 10cl	4,90
Martini gin 8cl	8,50
LES WHISKIES	
J&B 4cl	7,00
Clan Campbell 4cl	7,00
Johnnie Walker 4cl	7,00
Jack daniel's 4cl	8,50
Chivas 4cl	8,50
Lagavulin 4cl	11,00

## Les Entrées

Escargots de Bourgogne	les 6 : 7,50 / les 12 :	14,00
Oeuf poché au bleu d'Auvergne		9,50
Tomate mozzarella di bufala		12,50
Trio de foie gras poêlés au vinaigre balsamique et fleur de sel sur toast		18,90
Filets de harengs marinés et pommes tièdes à l'huile d'olive		8,00
Soupe à l'oignon gratinée		9,50
Rôti de chèvre chaud au miel et poêlée de lardons		11,00
Assiette de charcuterie		8,50

## Les Salades

Salade végétarienne assortiment de crudités	13,00
Salade de poulet mariné aux épices	13,00
Salade campagnarde salade, patates sautées, cantal, bleu d'Auvergne, jambon Serrano, oeuf au plat	13,00
La Super Bistro salade, patates sautées, gésiers, lardons, toast de chèvre chaud, cantal	14,50

## Menu Enfant à 9.90 €

Pâtes au fromage ou Steak haché frites + Verre de Soda ou Jus de Fruits (25cl)  
+ Cheesecake ou Glace (1 Boule au choix)

## Les Cocktails

Berry Mule vodka, jus de citron, ginger beer, coulis de fruits rouges	8,50
Dark and stormy rhum brun, jus de citron, ginger beer	8,50
Spritz aperol apéro, prosecco, eau gazeuse	8,50
Expresso Martini kaluha, vodka, café	9,50
Mojito rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne	8,50
Mojito fraise rhum, menthe fraîche, citron vert, jus de fraise, sucre de canne	8,50
Tequila Sunrise tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	8,50
Planteur rhum brun, rhum blanc, jus d'orange et d'ananas, grenadine	8,50
Gin Tonic avec rondelles de citron	8,50
<i>Cocktails sans alcool</i>	
Virgin Berry jus de cranberries, coulis de fruit rouges	6,50
Virgin mojito menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	6,50

## Les Spécialités du Bistro

Entrecôte grillée (250gr), frites maison	22,50
Côte de boeuf grillée pour 2 personnes (environ 1 kg)	58,00
Tartare de boeuf Charolais préparé, copeaux de parmesan	15,50
Boeuf Bourguignon	17,50
Escalope de poulet gratinée au fromage, pommes de terre	18,50
Andouillette AAAAA sauce moutarde, frites maison	15,50
Magret de canard au miel épicé et vinaigre balsamique	19,50
Magret de canard et son escalope de foie gras, pommes grenailles rissolées	24,00

## Les Burgers

*servis avec frites maison et salade verte*

Bistro burger au foie gras	21,00
Cantal burger	15,00
Bacon burger	14,00
Vegan burger	14,00

## Les Pâtes

Tagliatelles carbonara	13,50
Tagliatelles au fromage	12,50
Tagliatelles au saumon	14,50

## Les Poissons

*selon arrivage (voir ardoise)*

Supplément garniture : 3,00 €  
pommes grenaille, frites maison,  
tagliatelles, salade

## Le Menu du Bistro

entrée + plat ou plat + dessert 20 €

entrée + plat + dessert 24 €

Toast de chèvre rôti au miel  
et poêlée de lardons

Oeuf poché au bleu d'Auvergne

Entrée du jour (voir ardoise)

Faux-filet grillé, frites maison

Poisson du jour

Escalope de poulet gratiné, pommes de terre

Plat du jour (voir ardoise)

Tarte du jour

Crème brûlée

Dessert du jour (voir ardoise)

## Les Desserts Maison

Assiette de fromages	7,00
Fondant au chocolat et sa boule de glace vanille	8,00
Tarte du moment	7,00
Crème brûlée à la cassonade	7,50
Crumble aux poires et beurre salé	7,50
Cheesecake au citron vert	7,00
Coupe de glace (parfum au choix) :	2 boules 5,50 / 3 boules : 7,50
Café ou Thé gourmand	8,50