

LES ENTREES / STARTERS

Crème brûlée au foie gras et tuile de parmesan.....	18,00
Foie gras crème brûlée and parmesan tuile	
Crab cake du bistrôt.....	17,00
Soupe de poissons, croutons, gruyère et rouille maison.....	15,00
Fish soup, croutons, gruyère cheese and homemade rouille	
Cuisses de grenouille en persillade/Frog legs with parsley and.....	18,00

LES PATES / PASTA

Gnocchi au Gorgonzola et chips de coppa.....	22,00
--	-------

COTE TERRE / LAND SIDE

Filet de bœuf sauce au choix, légumes de saison, écrasé de pommes de terre à la truffe.....	36,00
Beef fillet with sauce of your choice, mashed potatoes with truffle and seasonal vegetables,	
Burger du Bistrôt, frites maison, salade / Bistrôt burger, homemade fries, salad.....	25,00
Carré d'agneau en croute d'herbes et ses petits légumes	32,00
Rack of lamb with herbs, small vegetables	

COTE MER / SEA SIDE

Marmite du pêcheur, rouille, croutons et gruyère.....	29,00
Fisherman's Pot	
Mi cuit de thon, fondue de poireaux, écrasé de pomme de terre.....	30,00
Half cooked tuna, leek fondue, mashed potato	
Filet de Saint Pierre "façon meunière", petits légumes.....	28,00
John dory fillet, "Meuniere style" small seasonal vegetables	

LES DOUCEURS / SWEETS

Crème brûlée aux Framboises/ Raspberry crème brûlée.....	11,00
La Profiterole du Bistrôt The Bistro's Profiterol	10,00
Sablé breton au citron meringué / Lemon meringue pie.....	10,00
Tiramisu façon mille feuille.....	10,00
Affogato (2 boules vanille, 1 expresso, Amaretto, Chantilly)	14,00
Le Capitaine (2 boules citron sirop de mandarine, alcool de mandarine)	14,00
Coupe Colonel (2 boules citron, vodka/ Colonel's Cup.....	14,00
Dame Blanche (3 boules vanille, ganache chocolat, chantilly).....	12,00
Café Liégeois (2 boules café 1 boule vanille 1 expresso, chantilly)	12,00
Coupe de glace 3€/boule Parfums: vanille, chocolat, café, etc.....	3,00/b



MENU DU BISTROT 34,00

Soupe de poissons

OU

Tartine de Reblochon et chorizo

OU

Velouté de Butternut et chips de speck

Daube de bœuf à la provençale , écrasé de pommes de terre

OU

Filet de sébaste sauce vierge de tomates, petits légumes

OU

Linguines au pesto et speck

Mousse aux framboises OU 2 boules de glace OU Chouramisu

MENU ENFANT / KID'S MENU 12,00

Cordon bleu OU Poisson pané, frites OU pâtes

Cordon bleu **OR** Fish and chips **OR** Pasta

+

1 boule de glace / 1 scoop of ice cream

Toute notre carte est élaborée à partir de produits frais et « fait maison ». En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire n'hésitez pas à nous en faire part.

Our entire menu is made from fresh and "homemade" products. If you have a food allergy or intolerance, please let us know.

Ouvert midi et soir / open lunch and diner

Fermé le mercredi midi et soir et jeudi midi

Réservations au : +334.94.43.88.27



LES VINS

ROSE

<i>PROVENCE</i>	14cl	50cl	75cl
Domaine Saint Pons « L'authentique »	5,50	25	34
Clos Sainte Maxime			42
Domaine des Campaux	8	31	39
Château Rasque «Alexandra» rosé			44

BLANC

<i>PROVENCE</i>			
Domaine Saint Pons « L'authentique »	5,50	25	34
Domaine des Campaux	8,00	31	39
Château Rasque «Blanc de blanc»		45	
Chardonnay IGP	5,50	25	32
<i>CASSIS</i>			
Le Paternel		56	

ROUGE

<i>PROVENCE</i>			
Domaine Saint Pons «L'authentique»	5,50	25	34
Château Rasque «Piece Noble»			45

COTE DU RHONE

Côte du Rhône village	7,00	25	33
Croze Hermitage « Maison Persivale »			39

Bordeaux

Saint George saint Emilion «Château Macquin »			39
---	--	--	----

Bourgogne

Sancerre Blanc Domaine Michel Thomas			45
Clos de Vougeot château Marsannay 2017			390