



LE BISTRO

RESTAURANT

MENU

LES ENTREES

Rillettes	6€50
Œufs mayonnaise	5€50
Salade chèvre	7€00
Pommes de terre, lardons, toasts de chèvre chaud, œuf dur, salade	
Salade rustique	7€50
Pommes de terre, gésiers, haricots verts, œuf dur, dés de roquefort, tomates	

LES SALADES FRAICHES



Chèvre	9€70
Pommes de terre, lardons, toasts de chèvre chaud, œuf dur, salade	
Parisienne	9€90
Jambon blanc, champignons de paris, emmental, œuf dur, tomates, salade	
César	10€20
Poulet rôti, croûtons de pain, copeaux de parmesan, œuf dur, tomates, salade	
Norvégienne	15€90
Avocat, asperge, saumon fumé, crevette, œuf poché, haricots verts, salade, crème de ciboulette	
Savoyarde	14€90
Toast de reblochon, pommes de terre, lardons, jambon de pays Serrano, œuf poché, salade, tomates	
Italienne	14€90
Œuf poché, jambon de pays Serrano, pommes de terre, crème de ciboulette, tomates confites, salade	
Rustique	13€10
Pommes de terre, gésiers, haricots verts, œuf dur, dés de roquefort, tomates	

LES TARTARES ET CARPACCIOS

Tartare de bœuf 180gr vbf	11€90
Carpaccio de bœuf au parmesan et tomates confites vbf	14€90

LES VIANDES



Burger savoyard	13€90
Steak haché vbf 150gr, fromage à raclette, tomates, sauce tartare, lard fumé, oignons frits	
Burger chicken	14€10
Poulet pané, cheddar, oignons frits, tomates, sauce tartare	
Burger veggie	14€10
Galette de légumes, cheddar, tomates, oignons frits, sauce tartare	
Haché du boucher vbf 150gr	8€20
Haché du boucher à cheval 150gr vbf	9€30
Jambon grillé	8€85
Brochette de volaille, tomates confites, gingembre, citron vert	12€90
Mille feuilles de bœuf vbf 180gr	14€50
Bavette d'aloiaux vbf 180gr	14€90
Magret de canard à la plancha UE	14€80
Entrecôte de bœuf vbf 350gr	17€30
Andouillette 5A	10€50

LES POISSONS



Filet de bar sauce homardine	16€20
Gratin de saint jacques et saumon	13€40

LES CROQUES

Monsieur	7€50
Madame	8€10
Croque Saumon	11€20

Sauce béarnaise, sauce barbecue, sauce poivre vert, sauce échalote.
Accompagnements au choix : frites, salade, légumes du soleil, purée ou riz

LES TAGLIATELLES



Tagliatelle carbonara	10€10
Tagliatelles saumon crème d'aneth	13€40

LES PLATS CUISINES



Parmentier de canard	9€90
Risotto poulet champignon	9€90

PIZZAS BASE CREME OU TOMATES



Norvégienne	14€50
Mozzarella, saumon, crème d'aneth, tomates fraîches	
4 fromages	13€00
Mozzarella, brie, parmesan, gorgonzola	
Vezuvio	13€50
Mozzarella, œuf, chiffonnades de jambon, émincés de poulet, merguez	
Calzone	13€00
Mozzarella, œuf, chiffonnades de jambon, champignons, origan	
Reine	12€50
Mozzarella, jambon, champignons	
Pepperoni	12€80
Mozzarella, chorizo, poivrons, olives	
Kebab	12€80
Mozzarella, lamelles de kebab, oignons, poivrons	
Napolitaine	13€00
Mozzarella, filets d'anchois, tomates, oignons	
César	13€50
Mozzarella, poulet, sauce césar, copeaux de parmesan, tomates cerises	
Seguin	12€80
Mozzarella, chèvre, lardons, pommes de terre	
Burger	13€00
Mozzarella, viande hachée, cheddar, oignons	

* Sauf vendredi soir et samedi soir

FORMULES ET PLAT DU JOUR*

Plat du jour ou pizza du jour	8€85
-------------------------------------	------

Formule express	11€50
-----------------------	-------

Plat du jour / Pizza du jour / Jambon grillé / Salade parisienne



Mousse au chocolat / Panna cotta / Flan nature ou coco / Salade de fruits
/ Crème pistache / Dessert du moment

Formule médicis	11€10
-----------------------	-------

Plat du jour / Pizza du jour / Jambon grillé / Salade parisienne



Verre de vin rouge pays d'oc / Verre de rosé coteaux de peyriac / Verre de muscadet
/ Eau plate ou gazeuse 50 cl / Pression St omer 25 cl / Panaché
/ Pression du moment ou goudale (+ 2€10)
Pepsi / Pepsi max / Pulco citron



Café ou thé
Café gourmand ou thé gourmand (+ 3€90)

Menu enfants	6€80
--------------------	------

Steak haché + frites / Jambon blanc + frites / Pizza margarita



Sirop à l'eau / Pepsi / Eau plate 50cl



1 boule de glace au choix (vanille, fraise, chocolat) / Compote

LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille bourbon	5€00
Salade de fruits, boule framboise, coulis de fruits rouge	5€70
Salade de fruits	4€50
Panna cotta coulis de fruits rouge	4€70
Crème pistache	4€70
Flan noix coco avec son coulis caramel	4€70
Fromage blanc nature ou coulis de fruits rouge	4€50
Café ou thé gourmand	5€90
Mousse au chocolat	5€10
Panini nutella	4€90
Gaufre chantilly ou sucre ou nutella	4€90
Dessert du moment	4€90



LES GLACES

LES COUPES GLACÉES

Dame blanche	6€50
3 boules vanille, coulis chocolat, crème fouettée	
Banana split	6€50
1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, banane, coulis de chocolat, crème fouettée	
Fraise melba	6€50
2 boules vanille, 1 boule fraise, fraises, coulis de fruits rouge, crème fouettée	
Bounty	7€00
2 boules chocolat, 1 boule noix coco, coco râpée, coulis de chocolat, crème fouettée	
Guérandaïse	6€80
1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, coulis de caramel beurre salé, crème fouettée	
Caraïbes	8€00
1 boule coco, 1 boule vanille, 1 boule mangue, dés de mangue, crème fouettée	
Fraîcheur	7€00
1 boule mangue, 1 boule citron, 1 boule framboise, coulis de fruits rouge et mangue, crème fouettée	
Café liégeois	6€50
2 boules café, 1 boule vanille, coulis de café, crème fouettée	
Chocolat liégeois	6€50
2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat, crème fouettée	

LES COUPES ALCOLISÉES

Iceberg	8€00
3 boules menthe-chocolat, pepper menthe	
Colonel	8€00
3 boules citron, vodka	
Normande	8€00
3 boules sorbet pomme et calvados	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

BOISSONS & VINS

LES APERITIFS

Campari americano	5€00
Aperol spritz	5€00
Piscine mandarine	5€00
Sangria blanche	5€00
Mojito	5€00
Planteur maison	5€00
Mojito sans alcool	3€50
Planteur sans alcool	3€50
Kir rosé pamplemousse	2€30
Kir vin blanc (cerise, pêche, cassis, mûre, framboise ou pamplemousse)	2€30
Kir pétillant (cerise, pêche, cassis, mûre, framboise ou pamplemousse)	2€70
Les anisés (ricard, pastis)	2€30
Pacific	2€00
Martini blanc rouge ou rosé	2€50
Whisky 4 cl	4€60
Whisky avec peps ou jus d'orange	5€20
Jack daniels	6€20

LES BIERES PRESSION

		GALOPIN	25cl	33cl	50cl
St omer	1€75	2€80	3€70	5€30	
La goudale	2€30	3€70	4€90	7€20	
Triple secrets des moines brune	2€25	3€70	4€90	7€20	
Belzebuth rubis	2€25	3€70	4€90	7€20	
Bière du moment	2€25	3€70	4€90	7€20	
Desperados	2€25	3€70	7€20		
Celta bts bière sans alcool	2€90				

LES DIGESTIFS

Get 27 ou 31 4 cl.....	4€50
Armagnac 4cl.....	5€80
Cognac 4 cl.....	4€80
Rhum du moment 4 cl	5€80
Mandarine impériale.....	5€80

LES EAUX

Vittel

S.PELLEGRINO

1 L

1/2 L

Vittel.....	4€50	3€10
San Pellegrino.....	4€50	3€10
Eau de Perrier.....	4€50	3€10

LES VINS EN CARAFE

	Verre 12cl	25 cl	50 cl
AOP Muscadet « Domaine Hardy »	1€50	3€	6€
IGP d'OC Cépage Cinsault Rosé « Vigne Antique »..	1€50	3€	6€
IGP d'OC Cépage Merlot « Vigne Antique ».....	1€50	3€	6€

VIN DU MOMENTXX€

LES VINS BLANCS

	Verre 14cl	37,5 cl	75cl
AOP Coteaux du Loir « Domaine Pascal Janvier ».....	3€90		20€
AOP Quincy « Domaine Eric Louis ».....	4€50		24€
AOP Coteaux du Layon « Château de Bellevue ».....	3€90		20€

LES VINS ROSES

	Verre 14cl	37,5 cl	75cl
AOP Rosé de Loire « Domaine des Deux Moulins »	2€90		16€
Conv.BIO			
AOP Cotes de Provence Cabaret « Famille Sumeire ».....	4€	15€	20€

LES VINS ROUGES

	Verre 14cl	37,5 cl	75cl
AOP Saumur Champigny Clos Maurice « Voltige des clos » 4€50.....	12€		20€
AOP Saint Nicolas de Bourgueil « Domaine La Jaroterie » 4€50			22€
AOP Bordeaux « Château Guitar ».....	2€90		16€
AOP Cotes de Bourg « Château Haute Libarde »	14€		21€
AOP Cotes du Rhône Parallèle 45 « Domaine Jaboulet ».....	15€		22€
AOP Fitou Cuvée Prestige.....	3€90		17€
AOP Crémant de Loire Extra « Langlois Château ».....	4€		18€
AOP Champagne Brut Tradition « Boude Baudin ».....	8€		39€



BOISSONS FRAICHES

Pepsi ou pepsi max	2€80
Pepsi sirops	3€15
Z up	2€80
Schweppes nature, agrum, lemon, ricqles ..	2€80
Orangina	2€80
Orangina sirops	3€15
Perrier 33 cl	2€90
Perrier tranche ou sirop	3€25
Diabolo	2€40
Ice tea	2€80
Oasis tropical	2€80
Pulco citronnade	2€80
Sirop à l'eau	1€90
Vittel sirop	2€40
Verre de limonade	2€10
Verre de lait	2€10
Verre de lait + sirop	2€40
Jus de fruits	2€90
Abricot, ananas, orange, poire, banane, fraise, raisin, tomate, pomme, mangue	

Sirops

Anis, banane, violette, kiwi, cassis, cerise, citron, fraise, menthe glaciale, menthe verte, noix de coco, orange, orgeat - pêche - tranche de citron