



Le Bistro des Vivants

OUVERT
MARDI AU SAMEDI MIDI
ET SOIR, ET LE DIMANCHE
MIDI

Formule du Midi (Sur L'ardoise)

La formule du midi sera servie du mardi au vendredi midi, hors week-end et jours fériés.

Plat du jour

14.90

Formule 2 plats

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

18.90

Formule 3 plats

Entrée + Plat + Dessert

22.90

LES ENTRÉES

Chakchouka au Chorizo 8.50

Compotée de tomates & poivrons de saison, chorizo épices douces, œufs fermiers pochés & herbes fraîches

Poulpe grillé au ponzu et câpres, salsa 11.90

Gyozas aux Légumes & Sauce 6.50

Tamarin Raviolis croustillants, servis avec une réduction de tamarin.

Os à Moëlle gratiné aux oignons caramélisés, salade croquante 11.50

LES DESSERTS

Fondant au chocolat 6.00

Tiramisu 6.00

Cheesecake au Citron 5.90

Dessert du moment 5.00

Glace des boules 4.50

Menu **Enfant** 11.00

Burger enfant ou poulet tenders, frites ou légumes, glace enfant ou dessert du moment



LES PLATS

Les Beaux Rognons de Veau 18.90

Sautés minute à la moutard à l'ancienne et crème, Pommes grenailles risolées et légumes de saison.

Dorade Royale Grillée 22.90

Filet de dorade grillée, purée de pommes de terre, tian de légumes ensoleillés et sauce crémeuse coco-lime aux aromates infusés.

La Pièce du boucher 18.90

Grenailles rôties et légumes du moment et sauce signature.

La volaille Forestière 18.50

Volaille fondante, sauce gourmande aux champignons, tomates, ail et persil, déglacée au Cognac, accompagnée de son riz à l'étouffée aux carottes.

Tomates d'antan burrata 16.90

Tomates d'antan, burrata crémeuse, pesto de basilic et grain de courge

Gratin de Ravioles "Mère Maury" aux 16.90

poivrons et salade

Burger des Vivants 17.90

Bun au sésames, steak haché frais, tomate séchée et poivrons marines, sauce maison, stracciatella, accompagné de frites maison et salade.

FROMAGES ET CHARCUTERIE

Assiette de Fromages 7.50

Planche Mixte 14.90

Bol de Frites 3.50

*Tapas & Charcuterie à partir de 18h30



Le Bistro des Vivants

OUVERT
MARDI AU SAMEDI
MIDI ET SOIR, ET LE
DIMANCHE MIDI

BIÈRES EN PRESSION		25cl		50cl	
Bière du moment		4.50€		7.00€	
BIÈRES EN BOUTEILLES		LES JUS DE FRUITS ET SODAS		Prix	
	Prix	Jus d'Orange/Pomme/Tomate (20cl)		3.80€	
Hop Gun IPA 6% (33cl)	6.00€	Coca-cola / Zero (33cl)		3.80€	
Blanche Mont Blanc (33cl)	6.00€	Fuzetea (25cl)		3.80€	
Cidre SORRE 4.5% (33cl)	6.00€	Limonade (25cl)		3.80€	
1664 Sans Alcool 0.0% (33cl)	5.50€	Ginger beer (25cl)		3.80€	
Nepo Ambrée (33cl)	6.00€	Sirop d'eau		2.00€	
		Diablo		3.80€	
LES APÉRITIFS et DIGESTIFS		EAUX MINÉRALES		Prix	
Ricard (4cl) / Pastis 51 (4cl)	4.50€	Perrier (33cl)		3.50€	
Suze (4cl)	4.50€	San Benedetto - eau plate (50cl)		3.50€	
Martini Blanc / Rouge (4cl)	4.80€	San Benedetto - eau gazeuse (1L)		5.00€	
Cognac (4cl)	6.00€	LES VINS		Verre (12.5cl)	Pot (46cl)
Armagnac (4cl)	6.50€	Vin Rouge Côtes du Rhône		4.00€	14.00€
Chartreuse vert (4cl)	8.50€	Vin Blanc Viognier		4.50€	15.00€
Jack Daniel's (4cl)	6.50€	Rosé Pays d'Oc IGP		4.50€	15.00€
J.B (4cl)	5.50€	Bouteille(75cl)			
Vodka (4cl)	5.50€	Chardonnay (Vin blanc)			21.90€
Gin Bombay Sapphire (4cl)	6.00€	Sauvignon Blanc (Vin blanc)			20.90€
Havana Club Rhum (4cl)	6.50€	Pinot Noir (Vin rouge)			22.90€
Whiskey (2cl) & Coca	7.00€	Bordeaux " Merlet" (Vin rouge)			22.90€
Kir	4.80€	Beaujolais Villages (Vin rouge)			23.90€
BOISSONS CHAUDES		Prix		"L'R du Temps" (Vin Rosé)	
Café Espresso / Café Allongé	1.80€ / 2.00€	Prosecco DOC		21.90€	
Thé (Sélection de thés noirs, verts, earl gray)	3.50€			22.90€	