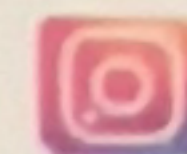


MENU



Le_béguin
0778566752
bistrotdouais@gmail.com

Entrées

Caviar d' Aubergines	7€
<i>Aubergines, mayonnaise maison, citron, ail</i>	
Rillettes de Porc	7€
<i>Rillettes de porc, cornichons</i>	
Houmous	7€
<i>Purée de pois chiche, jus de citron, cumin, huile d'olive</i>	
Oeuf Bio Mayonnaise	7€
<i>Oeufs dur Bio, mayonnaise maison</i>	
Concombres à la crème	7€
<i>Concombres, crème, sel, poivre, citron, menthe</i>	

Plats

Toast Avocat oeuf bio au plat (Hors Formule)	17€
<i>Pain grillé, avocat, coriandre, jus de citron, oeuf bio au plat, pommes sautées à l'ail et salade</i>	
Burger Canard (Hors Formule)	18€
<i>Pain burger, effiloché de canard confit, cornichons, gruyère, salade, oignons confits, pommes sautées à l'ail et salade</i>	
Assiette végétarienne (Hors Formule)	18€
<i>Houmous, guacamole, gouda truffe, caviar d'aubergines, légumes marinés</i>	
Croque Monsieur Gouda Truffe (+1€ Madame oeuf bio**)	17€
<i>Pain de campagne, béchamel, gouda à la truffe, jambon blanc, pommes sautées à l'ail, salade</i>	
Omelette nature/Omelette mixte	12,5€/14,5€
<i>Oeufs, salade et pommes sautées à l'ail</i>	
<i>Oeufs, aux choix jambon blanc, gruyère et/ou oignons, salade et pommes sautées à l'ail</i>	
Plats du Jour (voir l'ardoise)	15€
Desserts (Demandez-nous!)	7,5€
Café Gourmand	9€
Thé Gourmand	10€

A partager ou pas !

Pommes Sautées Maison	7€
<i>Pomme de terre, graisse de canard, ail, herbes, gros sel</i>	
Saucisson Sec Au Poivre	9€
<i>Saucisson sec au poivre, cornichons</i>	
Crevettes Marinées	10€
<i>Crevettes marinées aux épices du chef</i>	
Toast Chèvre Miel	10€
<i>Pain grillé, chèvre, huile d'olive, miel, herbes de Provence</i>	
Guacamole	11€
<i>Ecrasé d'avocat, huile d'olive, citron, herbes, épices</i>	
Gouda à la truffe 100g	11€
Planche Charcuteries 180g	18€
<i>Saucisson sec au poivre, jambon blanc, Serrano 24 mois, rillettes de porc, cornichons</i>	
Planche Fromages 180g	18€
<i>Voir l'ardoise</i>	
Planche Mixte 180g	18€
<i>Saucisson sec au poivre, Serrano 24 mois, rillettes de porc et fromages à l'ardoise</i>	
Planche Gourmande	20€
<i>3 toasts tomate, huile d'olive, ail et serrano 24 mois et 3 toasts tomate, huile d'olive, ail et gouda à la truffe</i>	
Assiette Végétarienne	18€
<i>Houmous, guacamole, gouda truffe, caviar d'aubergines, légumes marinés</i>	
Pizza du Béguin	17€
<i>Pain pinsa, béchamel, pesto, mozzarella, emmental, jambon blanc, salade</i>	

FORMULE MIDI

Jusqu'à 15h et hors week-end

Entrée/Plat ou Plat/Dessert*	18,5€
Formule Complète*	21,5€
*Hors café gourmand ** +1€ pour Croque Madame	

Le Béguin

HAPPY HOURS *H*

de 17h30 à 20h30

Tous les jours

Bières Pressions et Bouteille

	25cl	33cl	50cl
Lorenbach Blonde (Pinte en Happy Hours à 6€)	4€		7,5€
Coruja IPA (Pinte en Happy Hours à 6,5€)	4,5€		8,5€
Super Bock Blanche (Pinte en Happy Hours à 6,5€)	4,5€		8,5€
Super Bock Sans Alcool bouteille		6€	

Les Vins Blancs

	12cl	50cl	75cl
Vin de France, Duo des Mers <i>Viognier et Sauvignon, souple, frais avec des notes abricots, agrumes</i>	6€	20€	28€
Corse AOP, Domaine Vetriccic <i>Vermentinu, minéral et frais, notes de basilic et menthe fraîche</i>	7€	26€	35€
Petit Chablis AOC, Domaine Gueguen <i>Chardonnay, Frais et gourmand, notes de fruits à chair blanche</i>	8€	29€	42€
Pouilly-Fumé AOC, Les Clairières <i>Sauvignon, belle fraîcheur minéral et racée avec beaucoup de finesse</i>	8,5€	30€	45€



Les Vins Rouges

IGP Coteaux du Pont de Gard, Little Garance <i>Syrah et grenache, frais et gourmand, note de baies rouges et cerises, BIO</i>	6,5€	24€	33€
Brouilly AOC, Château des Tours <i>Gamay, léger et souple, note de fruits rouges</i>	7,5€	26€	36€
Pic Saint-Loup AOP, Mas de l'oncle <i>Grenache et Syrah, Fruité et soyeux, note de fruits noirs</i>	8,5€	30€	45€
Crozes-Hermitage AOC Famille Belle Cuvée du Peizon <i>Syrah, plein et enrobé, note d'olives noirs et myrtille, BIO</i>	8,5€	30€	45€

Le Vin Rosé

Coteaux d'Aix rosé AOC, Dne Saint-Julien les Vignes <i>Très pâle, frais, nez de zeste de mandarine, BIO</i>	6,5€	24€	33€
--	------	-----	-----

Les P'tites bulles

	12cl	75cl
Champagne Deutz Brut Classic		89€
Prosecco	7€	45€

Les Jus de Fruits

Jus de pomme 25cl	4,5€
Jus d'ananas 25cl	4,5€
Jus de Tomate 33cl A. Milla	5,5€
Nectar de Mangue 25cl	4,5€
Nectar de Passion 25cl	4,5€
Fruits pressés	6€

Les Boissons Chaudes

Expresso/Déca	2,6€
Expresso allongé	2,6€
Café noisette	2,7€
Double expresso	5€
Café crème	4,8€
Cappuccino	5,5€
Chocolat chaud	4,6€
Thé Dammann	4,6€



Rhum 4cl

Diplomatico	11€
Don Papa	11€
Zacapa 23 ans d'age	14€
3 Rivières ambré	9€
Havana 3 ans d'age	9€

Tequila 4cl

Acayucan	7€
----------	----

Gin 4cl

Bombay Sapphire	11€
Hendrick	11€
Monkey 47	12€

Aperitifs

Ricard 3cl	4€
Vermouth 5cl	5€
Kyr 12cl	6,5€

Les Eaux

Sanpellegrino 100cl	6€
Sanpellegrino 50cl	5€
Vittel 100cl	6€
Vittel 50cl	5€

Les Softs

Coca 33cl	4,8€
Coca zero 33cl	4,8€
Orangina 25cl	4,8€
Limonade 25cl	4,5€
Perrier 33cl	4,8€
Supp. sirop	0,5€
Ice tea maison 25cl	6€
Café frappé	4,8€
Crème frappé	5,8€

Whisky 4cl

Nikka	12€
Bellevoe Noir	11€
Monkey Shoulder	11€
Jack Daniels	10€
Talisker	12€

Vodka 4cl

Belvedere	11€
-----------	-----



Digestifs 4cl

Calvados Ch. Breuil 15 ans d'age	13€
Cognac Rémy Martin 1734	11€
Armagnac Ch. Laubade 12 ans d'age	11€
La Vieille Prune	8€
Get 27	8€
Chartreuse Verte	12€