

La boutique des vins

Bistrot - bar à vin

Le soir à l'apéro, seul ou à partager...


Saumon Islandais fumé par nos soins, <i>Possibilité d'en commander à emporter</i>	Seul : 10 €	A deux : 18 €
Croque Mr. apéro en six		9 €
Tapas fritto misto <i>beignets calamar, crevett, merlu, sauce tartare</i>		9 €
Les 3 mini brochettes de poulet à la tériaky		8 €
Escargots de Bourgogne	Seul 6 p : 10 €	A deux : 12 p : 19 €
Caviar d'aubergine	Seul : 6 €	A deux : 12 €
Guacamole et tacos	Seul : 8 €	A deux : 14 €
Bruschetta <i>mozzarella, tomates, jambon de pays</i>	Seul : 8 €	A deux : 16 €
Nuggets de poulet maison, sauce tartare		7 €
Planche de charcuterie artisanale de <i>la maison Bobosse</i>		24 €
Les vérines artisanales, au choix, de <i>la maison Bobosse, la vérine 90 g</i>		10 €
Bol de frites		5 €

Nos vins au verre 18 cl

Blanc :

Jeux de rôles  <i>sans soufre, ajouté vin Nature</i>	6 €
Chablis La Sereine 2017 AOC	8,8 €
Menetou Salon 2016 Domaine Fournier AOC Val de Loire	8,5 €
Coteaux du Layon 2016 Aoc Val de Loire vin liquoreux	8 €



Rosé :

Domaine Tisoru Igp Corse_2018	6 €
A flot 2019 AOP Côtes de Provence « Domaine de la Navicelle » 	7 €

La bulle nature et pétillante

X bulles rosé « Domaine Le Fay D'homme » de Vincent Caillé	8 €
--	-----

Rouge :

Domaine Beau Thorey 2018 IGP Languedoc  <i>sans soufre</i>	8,5 €
Côtes du Rhône 2018 Bio  Domaine la Guintrandy	8,5 €
Bordeaux AOC	8 €
Pinot noir AOC	10,5 €

La boutique des vins

Bistrot - bar à vin

Pour commencer ...

Caviar d'aubergine			6 €
Œuf poché aux lardons, salade			8 €
Salade terre et mer			18 €
<i>Salade, légumes croquants, jambon de pays Abotia, saumon cuit</i>			
Bruschetta mozzarella, tomates, jambon de pays			8 €
Saumon Islandais fumé par nos soins			9 €
<i>Possibilité d'en commander à emporter</i>			
Poke bowl détox :			15 €
<i>Riz Thaï, saumon, mangue, avocat, graines de sésame</i>			
Escargots de Bourgogne	6 pièces : 10 €	12 pièces :	19 €

Pour suivre ...

Risotto de quinoa, légumes croquants (végétarien)			18 €
Dos de saumon Islandais, beurre citron - échalotes, riz			22 €
Filet de daurade Royale, sauce vierge, ratatouille			24 €
Brochette de poulet à la tériaky, ratatouille			18 €
Tataki de bœuf, légumes croquants, servi froid			20 €
Tartare de bœuf préparé, frites			20 €
Tartare de saumon, frites			22 €
Burger de la boutique, frites			19 €
<i>(Pain burger, steak de bœuf haché, tomate, salade, oignon, cheddar, sauce burger maison)</i>			
Pièce du boucher, sauce poivre, garniture au choix			20 €
Supplément ou changement de garniture			2 €
<i>Nos poissons sont disponibles selon arrivage.</i>			

La boutique des vins

Bistrot - bar à vin

Et pour finir... 

Plateau de fromages (3 pièces) de Marie Quatrehomme	11 €
Crème brûlée	7 €
Café ou thé des gourmands	11 €
Champagne gourmand	19 €
Mousse au chocolat et fruits rouges	8 €
Tiramisu du jour	8 €
Tarte aux fruits	9 €
Le pain perdu et sa glace vanille	10 €
Carpaccio d'ananas frais	8 €
Coupe de glace 3 boules	8 €

Demandez notre formule du jour

Le midi et jusqu'à 20 h selon quantité disponible

Entrée du jour + Plat du jour ou Plat du jour + dessert du jour 22,5 €

(Dessert de la carte + 6 €, sauf le fromage et le café ou thé ou champagne gourmand)



Hormis les escargots et les frites, tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts, par notre Chef de cuisine et son équipe.

Le restaurant est ouvert au déjeuner et dîner, du lundi au vendredi. Week-end sur demande.

Possibilité de privatiser le restaurant pour vos événements.

Suivez l'actualité du restaurant sur nos pages Instagram, Facebook et notre site internet. Nous n'acceptons plus les chèques.

Merci de nous préciser si vous êtes intolérant à certains ingrédients comme :

Le blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et produits à base de ces céréales, les Crustacés et produits à base de crustacés, les oeufs et produits à base d'œufs, les poissons et produits à base de poissons, l'arachides et produits à base d'arachide, le soja et produits à base de soja, le lait et produits à base de lait, les amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, pistaches, le céleri et la moutarde, les graines de sésame et produits à base de graines de sésame, l'anhydride sulfureux et sulfites, le lupin et produits à base de lupin, les mollusques et produits à base de mollusques.

La boutique des vins

Bistrot - bar à vin

Notre philosophie :

*Des filières respectueuses de bonnes conditions
d'élevage et d'abattage.*

*Le respect des saisons et préservation de l'environnement.
Pour nos clients : Un gage de goût et de santé.*

Ainsi, pour :

- Nos poissons : c'est avec notre poissonnier « Sea Food » que nous travaillons en totale confiance.

Il sélectionne les meilleurs poissons selon les saisons et nous garantit une pêche de moins de deux jours.

- Nos viandes : seules les races les plus authentiques ont été retenues. Nous garantissons une maturation adaptée à la qualité de la pièce pour le bœuf.

Nous connaissons les conditions d'élevages dans chacune des fermes sélectionnées ainsi que les conditions d'abattage dans des structures à taille humaine.

- Nos fruits et légumes : notre maraîcher cultive ses fruits et légumes dans le respect de leurs saisonnalité.

L'utilisation de pratiques culturales, telles que l'introduction d'insectes auxiliaires ou de ruches, permet de recréer les écosystèmes, de maintenir le paysage et la biodiversité.

Un gage de goût et de santé.

Poissonnier : Sea food

Boucher : Maison Guillaume

Charcutier : Peio Errecart éleveur, affineur à St Jean Pied de Port, Pays Basque, Maison Bobosse à Lyon

Foie gras : Maison Rougié

Primeur : Primeurs passion

Fromager : Marie Quatrehomme

Crémier et Epicier: Transgourmet France

Boulangier : Les caprices de Charlotte

Et parce que bien manger et bien boire vont ensemble...

Nous avons sélectionné les producteurs suivants dont les raisins et la vinification sont certifiés Bio avec des vignerons indépendants.

Vous pouvez les retrouver dans notre carte des vins :

