

# Bistrot – Bar à vin

*La boutique des vins*

## Pour commencer ...

<b>Œuf poché et sa crème de courge</b>			<b>6 €</b>
<b>Velouté de potimarron au lait de coco, fusion de gingembre (v)</b>			<b>8 €</b>
<b>Saumon Islandais fumé par nos soins</b>			<b>10 €</b>
<i>Possibilité d'en commander à emporter</i>			
<b>Noix de St Jacques snackées, choux fleur, pesto et pomme granny smith</b>			<b>10 €</b>
<b>Foie gras de canard maison, haricots vert croquants, pétales de mâche et cacahuètes</b>			<b>14 €</b>
<b>Escargots de Bourgogne</b>	<b>par 6 pièces : 10 €</b>	<b>par 12 pièces :</b>	<b>19 €</b>
<b>Huitres N°3 Marennes Oléron</b>	<b>par 6 pièces : 18 €</b>	<b>par 12 pièces :</b>	<b>35 €</b>
<i>Selon arrivage</i>			
<b>Avec son verre de chardonnay 12 cl + 6 €</b>			

## Pour suivre ...

<b>Autour du végétal : risotto de légumes, petits pois, mâche et amandes (v)</b>	<b>18 €</b>
<b>Dos de saumon Islandais cuit à la plancha, crémeux de riz Thaï parfumé, mâche</b>	<b>23 €</b>
<b>Noix de St Jacques snackées,</b>	<b>26 €</b>
<i>Mousseline de choux fleur, pesto et pomme granny smith, chips de jambon</i>	
<b>Filet de daurade Royale à la plancha, sauce vierge, écrasé de pomme de terre</b>	<b>22 €</b>
<b>Suprême de volaille fermier rôti aux champignons, pommes grenailles confites à l'ail</b>	<b>20 €</b>
<b>Filet mignon de porc juste rosé, bouillon de gingembre, poêlée de légumes</b>	<b>18 €</b>
<b>Souris d'agneau confite, jus au thym, déclinaisons de patates douces</b>	<b>26 €</b>
<b>Burger de la boutique, frites</b>	<b>20 €</b>
<i>(Pain burger, steak de bœuf haché maison, tomate ananas, roquette au pesto, oignon rouge, fromage bleu, sauce burger maison)</i>	
<b>Filet de bœuf, sauce maison au bleu, petits pois au beurre noisette, frites, mâche</b>	<b>28 €</b>
<b>Tartare de bœuf minute (ou aller-retour), frites et salade</b>	<b>19 €</b>
<b>Supplément ou changement de garniture</b>	<b>3 €</b>
<i>Poissons, selon arrivage.</i>	

# Bistrot – Bar à vin

*La boutique des vins*

**Et pour finir...** 

<b>Assiette de fromages</b> (3 pièces) de Marie Quatrehomme	12 €
<b>Soupe de mangue, sorbet crème fraîche</b>	8 €
<b>Crème brûlée à la vanille de Madagascar</b>	8 €
<b>Tarte Bourdaloue sauce chocolat</b>	9 €
<b>Panna cotta légère à la coco, figues et coulis de fruits rouges</b>	8 €
<b>Notre pain perdu au caramel beurre salé et glace vanille</b>	10 €
<b>Café ou thé gourmand</b>	11 €
<b>Champagne gourmand</b>	19 €
<b>Coupe de glaces de la maison Gérard Cabiron (3 boules)</b>	8 €

## **Demandez notre formule du midi**

*selon quantité disponible*

***Entrée + Plat ou Plat + dessert 24 €***

(Dessert de la carte + 5 €, 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 Soufiane Hansaoui 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 pas les chèques.***

# Bistrot – Bar à vin


La boutique des vins

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

<b>Huitres N°3 Marennes Oléron</b>	<b>par 6 pièces : 18 €</b>	<b>par 12 pièces : 35 €</b>
<i>Selon arrivage</i>		
<b>Avec son verre de chardonnay 12 cl + 6 €</b>		
Saumon Islandais fumé par nos soins, <i>Possibilité d'en commander à emporter</i>		10 €
Mozzarella sticks, mayonnaise japonaise		9 €
Nuggets de poulet maison sauce tartare		9 €
Tapas fritto misto <i>beignets calamar, crevette, merlu, sauce tartare</i>		8 €
Escargots de Bourgogne	6 p : 10 €	12 p : 19 €
Guacamole et tacos		14 €
Planche de charcuterie <i>Rosette, jambon de pays, chorizo, terrine de campagne, cornichons petits oignons grelot</i>		24 €
Planche de charcuterie et fromage <i>Rosette, jambon de pays, chorizo, St Nectaire, cornichons, oignons grelot</i>		26 €
Grande planche mixte à partager pour tous les goûts <i>Saumon fumé, mozzarella stick, guacamole et tacos, frito misto, bol de frites, sauce tartare</i>		28 €
Bol de frites		5 €

## Nos vins au verre 18 cl


### Blanc :

Jeux de rôles  <i>sans soufre ajouté, vin Nature</i>	6 €
Chablis AOC	9 €
Menetou Salon 2016 Domaine Fournier AOC Val de Loire	8,5€
Coteaux du Layon 2016 Aoc Domaine De Neuville AOP Val de Loire vin liquoreux	8 €

### Rosé :

Domaine Raccinu Igp Corse 2018	6 €
Côté Presqu'île Minuty 2019 Côtes de Provence	8 €

### Rouge :

Menetou Salon 2016 Domaine Fournier AOC Val de Loire	8,5€
Côtes du Rhône 2018 Bio  Domaine la Guintrandy	8,5€
Bordeaux AOC	8 €
Pinot noir AOC	10,5€
Pic St Loup Mas de Jon 2018	8,5€

# Bistrot – Bar à vin

*La boutique des vins*

## **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 saisonnalités.**

**L'utilisation de pratiques culturelles, 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 : Maison Berni et Mirotz**

**Primeur : Primeurs passion**

**Fromager : Marie Quatrehomme**

**Crémier et Épicier: 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 :**

