

Bistrot – Bar à vin

La boutique des vins

Pour commencer ...

Œuf croustillant et guacamole	10 €	
Velouté de petits pois à la menthe(v) servi froid	8 €	
Saumon Islandais fumé par nos soins <i>Possibilité d'en commander à emporter</i>	12 €	
Avocat aux crevettes sauce cocktail	10 €	
Trio de tartare <i>mangue, avocat, saumon fumé, sauce basilic frais</i>	11 €	
Escargots de Bourgogne	par 6 pièces : 10 €	par 12 pièces : 19 €
Salade Norvégienne <i>Salade, pomme de terre, saumon fumé et cuit, tomate confite, sauce Bulgare</i>	24 €	

Pour suivre ...

Risotto de quinoa Bio, tagliatelles de légumes, pesto aux herbes, amande, mâche (v)	19 €
Dos de saumon Islandais cuit à la plancha, <i>crèmeux de riz Thaï parfumé, sauce citronnée</i>	24 €
Filet de daurade Royale à la plancha, sauce vierge, ratatouille	24 €
Tartare de saumon et guacamole, frites et salade	24 €
Tartare de thon façon Thaï, frites, salade	24 €
Brochette de volaille au curry, potatoes, mâche	22 €
Hampe grillée, sauce au bleu, frites, mâche	23 €
Tataki de bœuf, tagliatelles de légumes frais	24 €
Le burger savoureux de la boutique, frites <i>(Pain burger, steak de bœuf haché maison, tomate, avocat, oignon rouge, fromage bleu, sauce burger maison)</i>	21 €
Tartare de bœuf minute, frites et salade	21 €
Supplément ou changement de garniture	3 €
<i>Poissons, selon arrivage.</i>	

Bistrot – Bar à vin

La boutique des vins

Et pour finir... 

Assiette de fromages (3 pièces) de Marie Quatrehomme	12 €
Tarte aux fruits frais	11 €
Crème brûlée à la vanille	9 €
Mousse au chocolat noir d'Inaya	9 €
Notre pain perdu au caramel beurre salé et glace vanille	11 €
Café ou thé gourmand	11 €
Champagne gourmand	20 €
Soupe de mangue, sorbet crème fraîche	9 €

Demandez notre formule du midi

selon quantité disponible

Entrée du jour + Plat du jour ou Plat du jour + dessert du jour 24,50 €
(Dessert de la carte + 5 €, sauf le fromage et le café ou thé ou champagne gourmand)

Pour vos évènements, il est possible de nous commander en version traiteur nos mets et boissons. N'hésitez pas à nous demander.



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 évènements.

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...


Saumon Islandais fumé par nos soins, <i>Possibilité d'en commander à emporter</i>	12 €
Mozzarella sticks, <i>mayonnaise japonaise</i>	9 €
Nems au poulet, <i>sauce soja</i>	11 €
Crevette tempura, <i>sauce cocktail</i>	12 €
Beignets de calamar, <i>sauce Bulgare</i>	9 €
Brochettes de poulet Teriyaki	12 €
Escargots de Bourgogne	6 pièces : 10 € 12 pièces : 19 €
Guacamole maison et tacos	12 €
Planche de charcuterie <i>Rosette, jambon de pays, chorizo, terrine de campagne, cornichons, oignons grelot</i>	24 €
Planche de charcuterie et fromage <i>Rosette, jambon de pays, chorizo, Conté, 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 €
Planche de charcuterie MAISON <i>Coppa, magret canard fumé, lomo, brésaola, cornichons, oignons grelot</i>	28 €
Bol de frites	6 €

Bistrot – Bar à vin

La boutique des vins

Nos vins au verre 18 cl


Blanc :

Jeux de rolles  <i>sans soufre ajouté, vin Nature</i>	6 €
Chablis AOC	9 €
Menetou Salon 2020 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_2020	6 €
--------------------------------	-----

Rouge :

Côtes du Rhône 2019 Bio  Domaine la Guintrandy	8,5€
Menetou Salon 2019 Domaine Fournier AOC Val de Loire	8,5€
Bordeaux AOC	8 €
Pinot noir AOC	10,5€

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 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 Marguerite

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 :

