

LE BISTRO

Entrées ou à Partager

Panisses Maison & sa Rouille	7€
12 Moules Gratinées (Beurre, Ail & Persil)	15€
Tempura de Poulpe Croustillant (Citron & Pesto)	15€
Soupe de Poissons d'Éric Pêcheur du Brusc (Rouille, Croutons & Emmental râpé)	15€
Bouquet de crevettes Roses (Mayonnaise Maison)	13€
Planche de Charcuteries & Fromages (Origine France & Italie)	La petite 24€ La grande 44€
Planche de Fromages (Origine France & Italie)	25€
Croque Monsieur à la Truffe (Jambon, Béchamel, Emmental Râpé & Salade)	15€
Salade Italienne (Salade, Tomate, Jambon Cru, Tomates Confites, Burrata Crémeuse, Pesto & Pignons de Pin)	22€
Salade du Bistro (Salade, Tomate, Pommes de Terre Roseval, Croutons, Cubes de Conté, Jambon Fumé Chaud-Froid, Œufs Mollets & Vinaigrette Maison)	22€

Plats

Onglet de Bœuf Grillé environ 250g (Frites & Salade)	26€
Supplément Sauce Poivre, Roquefort ou Échalotte	3€
The Burger (Steak de Bœuf 150gr, Cheddar Maturé, Sauce Burger, Bacon Grillé, Frites & Salade)	22€
THE Burger Végétarien (Steak de Soja & Quinoa, Cheddar Maturé, Moutarde Douce, Gros Cornichons Frites & Salade)	18€
Andouillette à la Fraîche de Veau de Chez Bobosse (Sauce Moutarde, Gros Cornichons, Frites & Salade)	24€
Tartare de Bœuf au Couteau (env. 180gr, Préparé & Traditionnel, Frites & Salade)	22€
Dorade entière grillée à la Plancha (Légumes & Pommes de Terre Safranées)	28€
Marmite de la Mer (Soupe de Poissons, Filet de Rouget, 2 Gambas Sauvages, Pommes de Terre Safranées, Rouille, Fromage râpé, Croutons & Ail)	32€
Ceviche (Maigre ou Dorade Selon Arrivage, Mangue & Cébettes Fraîches, Salade de Pommes de Terre Roses)	23€
Poêlée de Rigatoni à l'Italienne (Sauce Tomate Maison, Jambon Cru, Burrata Crémeuse, Pecorino, Tomates Confites & Pesto)	24€

Menu Enfant

Sirup, Aiguillettes de Poulet Panées, Frites & Boule de Glace	11€
--	------------

Prix nets en €uro & service compris - Les tickets restaurant dématérialisés ne sont acceptés uniquement semaine et le midi.
 Paiement par CB et espèces uniquement.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition au bar.

LE BISTRO

Desserts

Café Gourmand	11€
Mousse au Chocolat Viennoise	9€
Îles Flottantes, Crème Anglaise Maison	9€
Tiramisu Café	9€
Panacotta au aux Fruits Rouges	8€
Brioche Perdue au Caramel Beurre Salé Maison ou Nutella	9€
Assiette de Fromage	9€

Les Glaces



3,00€



5,50€



7,50€



1,50€



Nos Parfums

Barbe à Papa, Vanille, Chocolat Noir, Café, Caramel Beurre Salé, Pistache, Rhum Raisins, Sorbet Melon, Sorbet Fraise, Sorbet Citron, Sorbet Mangue, Sorbet Fruit de la Passion, Sorbet Coco, Sorbet Poire.

Nos Coupes Glacées

Chocolat Liégeois (Vanille bourbon, chocolat noir, chocolat froid, chantilly)	9€
Café Liégeois (Vanille bourbon, café espresso, chocolat froid, chantilly)	9€
Fraîcheur (Sorbet melon, sorbet fruit de la passion, sorbet fraise, coulis fruits rouges)	9€

Nos Coupes Alcoolisées

Colonel (Sorbet citron, vodka)	10€
Général (Sorbet poire, poire Williams)	10€
Limoncello (Sorbet citron, Limoncello)	10€

Prix nets en €uro & service compris - Les tickets restaurant dématérialisés ne sont acceptés uniquement semaine et le midi.
 Paiement par CB et espèces uniquement.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition au bar.