

LES BIÈRES :

LA MASCOTTE Pression 25cl	3,50 €
<i>Terroir de picardie.</i>	
LA MASCOTTE Bouteille 33cl	4,50 €
1664 25cl	3,00 €
Picon bière 25 cl	3,30 €
Panaché 25 cl	3,00 €



Américano maison

Campari, Noilly Prat, Martini.

MARTINI ROYAL

Martini blanc, perles de martini rosé, citron vert.

COCKTAIL MAISON

Téquila, sirop de fraises, fraises tagada, jus d'orange.

Passion *Brésil*

Passoa, Purée de fruits de la passion, Jus d'ananas.

Mojito

Rhum, sirop de sucre de canne, menthe, citron vert, Perrier.

COCKTAIL SANS ALCOOLS (6,00€)

Jus de pamplemousse, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine.

Les Apéritifs :

Ricard 2cl	3,00 €
Pastis 51 2cl	3,00 €
William lawson 4cl	5,00 €
Baby Lawson 2cl	3,00 €
Ballantines 4cl	6,00 €
Baby Ballantines 2cl	3,50 €
Jack daniel's 4cl	7,00 €
Baby Jack daniel's 2cl	4,00 €
Kir 16cl	2,50 €
Kir royal 16cl	8,50 €
Coupe de champagne 16cl	8,00 €
Malibu 5cl	3,50 €
Passoa 5cl	3,50 €
Vodka 4cl	5,00 €
Rhum 4cl	5,00 €
Téquila 4cl	5,00 €

Nos apéritifs un peu oubliés

pour un souvenir savoureux 5 cl 3,50 €
(Byrrh, ambassadeur, pineau des charentes, porto, muscat, suze, martini.)



LES SOFTS :

Coca cola 33cl	3,00 €	Perrier 33cl	3,00 €	Sirop 25cl	1,50 €
Coca cola light 33cl	3,00 €	Ice tea 25cl	3,00 €	Vittel sirop 25cl	2,00 €
Schweppes 25cl	3,00 €	Jus de fruit 25cl	3,00 €	Sup. Sirop	0,10 €
Orangina 25cl	3,00 €	Diabolo 25cl	2,00 €	Sup cola, orange	1,00 €

Les vins & Boissons

LE VERRE 12cl LA BOUTEILLE 75cl

NOS VINS ROSÉS

AOC St Chinian 5,00€ 19,90€
L'excellence de Saint Laurent

AOC Lubéron 6,50€ 23,90€
«Ribes Marrenon»

AOC TAVEL 32,90€
« Les Mésillons »

NOS VINS ROUGES

AOC St Chinian 5,00€ 19,90€
L'excellence de Saint Laurent

AOC Saumur Champigny (servi frais) 24,90€
Les tuffes

AOC Lalande de pomerol 29,90€
Château des Templiers

AOC Vacqueyras 7,00€ 30,90€
Les Dentelles

AOC Morgon 32,90€
Domaine de la Chanaise

AOC Pesseguin St Emilion 39,90€
Fleur la chapelle

AOC Cornas 43,90€
«Granit 30 rouge Vincent Paris»

NOS VINS BLANCS

IGP de Loire chardonnay 5,00€ 16,90€
Les Hauts de la Jousselinière

AOC Lubéron 6,50€ 23,90€
Hautes Ribes Marrenon

AOC Côteaux Giennois 31,90€
Joseph Balland Chapuis

AOC Rully 32,90€
Domaine Laborde-Juillot

VDP des coteaux d'Ardèche 44,90€
Viognier par Louis Latour

NOS CIDRES

Brut ou Doux 10,90€

NOTRE CHAMPAGNE

Sélection du patron 8,00€ 43,00€

Sélection rosé 59,00€

NOS VINS EN PICHET

Rouge le 1/4 4,50€ le 1/2 8,00€

Rosé 4,50€ 8,00€

Blanc 4,50€ 8,00€

Nos eaux minérales la demi 50cl la bouteille 100cl
Vittel 3,00 5,50
San Pellegrino 3,00 5,50

Nos Digestifs et liqueurs :

Calvados 4cl 4,00
Get 27 ou 31 5cl 4,50
Baileys 5cl 4,50
Cognac 4cl 5,00
Armagnac 4cl 5,00
Noyaux 4cl 5,00
Poire William 4cl 5,00
Framboise 4cl 5,00
Mirabelle 4cl 5,00

Nos Boissons Chaudes :

Expresso 1,50
Décaféiné 1,50
Allongé 1,80
Grand café 2,20
Café crème 1,60
Thé, tisane 2,20
Chocolat 2,50
Cappuccino 3,50
Café viennois 4,00
Irish Coffee 7,50



Commandez votre bouteille, buvez à votre convenance et **repartez avec** le reste, demandez-nous sac et bouchon



di au samedi



Les plats « fait maison »
sont élaborés sur place à
partir de produits bruts

à table !

Nos Entrées :

9,50€

Terrine Maison et son confit d'oignons
Salade de chèvre chaud et lard fumé

10,50€

Salade du bistrot
(salade, camembert, lard, œuf)

11,50€

Croustade d'escargots picards aux girolles
Foie gras du chef, confiture de clémentine

Nos Grandes Salades :

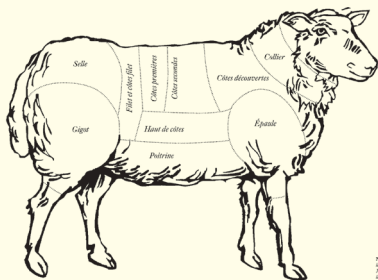
17,00€

Salade du chef

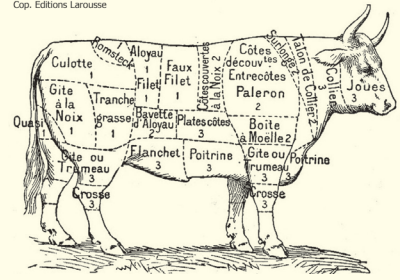
(Salade mêlée, magret de canard fumé,
foie gras, pignons de pins, tomates, oeufs,
lard fumé, noix, toast, vinaigrette)

Salade fermière

(Salade mêlée, filet mignon fumé, croustillant de
camembert, pignons de pins, tomates, oeufs,
oignons rouges, noix, toast, vinaigrette)



Cap. Editions Larousse



Nos Plats

16,00€

Ficelle picarde, salade mêlée et charcuterie*
Burger du Bistrot

17,00€

Andouillette rôti, oignons au cidre

18,00€

Entrecôte de bœuf grillée
Paleron de bœuf au vin rouge

19,50€

Pluma de cochon rôtie, lard et maroilles

Le Poisson

19,50€

Brochette de gambas,
beurre blanc exotique*



*Nos plats nécessitent une vingtaine de minutes de cuisine.

Nos prix s'entendent en euros, TTC, service compris
Notre cuisine est majoritairement composée de produits frais, nous nous excusons si certains produits ne sont pas disponibles.



Menu Enfant **8.50 €**

(moins de 10 ans)



Petite ficelle picarde
Nugget's
Jambon blanc
Steak haché

} Frites
ou
garniture du jour



☞ Glace aux smarties
Petite crème brûlée
Fromage blanc à ta façon

☞ 25 cl de sirop à l'eau
coca cola
ou jus de fruits

Nos Desserts

6.50€

Fromage blanc et sa confiture

Coupe bistrot

(glace vanille et amandes caramélisées,
glace marron et crème fouettée)

Crème brûlée aux spéculoos

Coupelle de pommes, flambées au
calvados et boule de glace

8.50€

Café gourmand

Profiteroles maison

Coupe de glaces gourmande

(Caramel au beurre salé, spéculoos, nougat,
sauce caramel et crème fouettée)

Coupe de la patronne

(citron, citron vert, vodka, et crème fouettée)

Coupe du chef

(pomme, poire, calvados et crème fouettée)

Traiteur !

Chers clients, Nous sommes à votre entière disposition pour la réalisation de vos repas de famille, d'affaires, d'anniversaire, de fêtes,

Notre prestation commence du cocktail apéritif au repas sans oublier les buffets (campagnard, festif ou prestige), les verrines, canapés, petits fours, Entourés de plusieurs professionnels de la restauration nous pouvons recevoir jusqu'à 50 personnes dans notre salle de restaurant et pouvons nous déplacer dans une salle que vous louez à partir de 30 personnes et jusqu'à 700 convives.

À votre service

Charles-Edouard et Laura





Evènements

