

LES BIÈRES :

LA MASCOTTE Pression 25cl	3,50 €
<i>Bière Artisanale Picarde</i>	
LA MASCOTTE Bouteille 33cl	4,50 €
1664 25cl	3,00 €
Picon bière 25 cl	3,50 €
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.

Lillet Tonic

Lillet rosé, apérol, schweppes, citron vert.

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 sans sucre 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€
«Lou Vitis»

AOC Côtes de Provence 29,90€
«Estandon»

NOS VINS ROUGES

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

AOC Côtes du Rhône Villages 7,00€ 25,90€
«Clos des Lumières»

AOC Saumur Champigny (servi frais) 26,90€
«Les tuffes»

AOC Lalande de pomerol 29,90€
«Château des Templiers»

AOC Morgon 32,90€
«Domaine de la Chanaise»

AOC St Emilion grand cru 44,90€
«Clos de la cure»

AOC Chateaufeuf du Pape, bio 46,90€
«Domaine Lou Fréjau»

NOS VINS BLANCS

IGP de Loire chardonnay 5,00€ 18,90€
«Les Hauts de la Jousselinère»

AOC Lubéron 6,50€ 23,90€
«Lou Vitis»

AOC Pouilly fumé, bio 31,90€
«Marielle Michot»

AOC Rully 34,90€
«Domaine Laborde-Juillot»

AOC Sancerre 40,90€
«Point d'orgues»

NOS CIDRES

Brut ou Doux 10,90€

NOTRE CHAMPAGNE

Sélection du patron 8,00€ 47,00€

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
Clafoutis chèvre et fines herbes

Salade du bistrot

10,50€

Œuf cocotte aux champignons

Poêlée d'escargots picards, aux rosés des
prés et persillade

11,50€

Foie gras du chef, confiture de clémentine

Nos Grandes Salades :

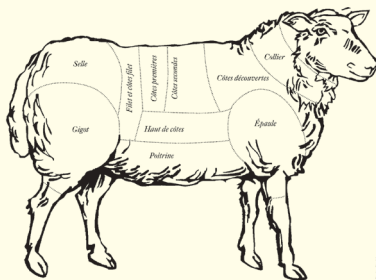
17,00€

Salade du chef

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

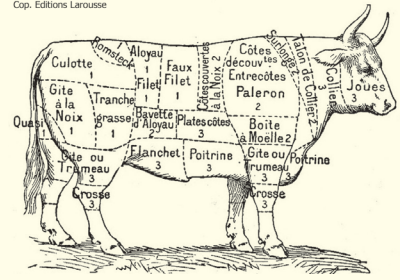
Salade fermière

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



N.B. : Le porc est traité en porc
à l'attention de nos clients et
de nos fournisseurs.
Avec un porc sans antibiotiques.

Cop. Editions Larousse



Nos Plats

16,00€

Ficelle picarde, salade mêlée et charcuterie

Burger du Bistrot

17,00€

Parmentier d'andouillette
Camembert rôti et son œuf au plat

18,00€

Bœuf à la ficelle, crème de moutarde

19,00€

Paleron de veau braisé au cidre
Filet Mignon de porc lardé, sauce pommes
et Maroilles

Le Poisson

19,50€

Brochette de gambas
en persillade



Les plats commandés en direct, nécessitent un peu de temps de réalisation.

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

Soupe de fraises au vin rouge

8.50€

Eclair glacé aux fraises

Gourmandise de chocolat aux fruits rouges

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



Info - Nutrition

Liste des Allergènes Majeurs

Plats	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque	Arachides
Terrine maison			X				X				X			
Clafoutis chèvre et fines herb	X		X		X	X	X		X		X			X
Salade du bistrot	X		X		X	X			X		X			X
Poêlée d'escargots					X				X		X			X
Foie gras					X				X		X			X
Burger	X		X		X				X	X	X			X
Ficelle picarde	X		X		X	X			X		X			X
Parmentier d'Andouillette	X				X	X			X		X			X
Camambert rôti	X		X		X	X			X		X			X
Paleron braisé	X				X			X			X			X
Bœuf à la ficelle					X			X	X		X			X
Filet Mignon lardé					X	X		X			X			X
Gambas		X			X						X			X
Salade du chef	X		X		X		X		X		X			X
Salade fermière	X		X		X	X	X		X		X			X
Fromage blanc						X								
Coupe bistrot			X			X	X							
Crème brûlée aux spéculoos	X		X			X								
Soupe de Fraises	X					X	X							
Eclair glacé aux fraises	X		X			X	X							
Gourmandise aux fruits rouges						X	X							
Profiteroles	X		X			X	X							
Coupe gourmande			X			X	X							
Coupe de la patronne							X							
Coupe du chef							X							