

Les planches à partager :

Charcuterie : saucisson, jambon cru de la ferme de Taillard, terrine maison.....8€

Fromagère : assortiment de fromages affinés8€

Océane : accras de morue, saumon et anchois marinés.....8€

L'express' du midi :

Plat + dessert du jour+ verre de vin ou 1/2 L eau minérale..... 16€

Plat + dessert du jour 14€

Plat du jour 10€

Dessert du jour5€

Servi uniquement le midi

Le Menu du Bistrot de Paris

27€

Saumon d'Ecosse mariné par nos soins,
crème légère au citron

ou

Tarte fine de champignons et œuf poché

Parmentier de cabillaud, crème de crustacés

ou

Paleron de bœuf confit 10 heures aux carottes

Fromage

Ou

Tartelette chocolat au lait, caramel beurre salé

ou

Assiette de sorbets et fruits frais

ou

Tarte tatin à notre façon, crème montée à la vanille du Costa Rica

Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en EU.

Tout est fait maison à base de produits bruts,

Sauf les pâtes, les pains, les glaces et sorbets qui sont faits par des artisans.

Prix nets en Euro, service et taxes compris.

Merci de nous indiquer à la commande allergie, intolérance ou aversion

Le Bistrot des petits 8.50€
(Jusqu'à 12 ans)

Aiguillettes de poulet panées

Ou

Dos de cabillaud

Glace vanille, smarties et chantilly

A LA CARTE

Les entrées :

Nougat de foie gras, brioche pur beurre toastée	16€
Soupe de poissons de roche maison, garnie.....	13€
Salade gourmande, comme une périgourdine	12.50€
Saumon d'Ecosse mariné par nos soins, crème légère au citron	11€
Tarte fine de champignons et œuf poché	10.50€
Salade folle aux herbes fraîches	7€

Les risottos crémeux au parmesan :

A la truffe.....	19.50€
Aux champignons.....	14€
Aux légumes du moment	12€

Les poissons :

Noix de Saint Jacques à la plancha, tagliatelles de légumes en marinière	21€
Dos de maigre grillé, champignons du moment et jus de veau	19€
Fish and chips, sauce Tartare	15€
Parmentier de cabillaud, crème de crustacés.....	14€

Les viandes :

Filet de veau aux morilles, frites maison	26€
Entrecôte de bœuf charolais maturée 21 jours, frites maison, béarnaise	22€
Tartare de bœuf au couteau à l'italienne, préparé par nos soins	18€
Suprême de poulet Jaune de l'Ardèche sauce morilles	16.80€
Paleron de bœuf confit 10 heures aux carottes	15.80€
Supplément garniture	5€

Les fromages :

Notre sélection d'affinés	6.50€
Faisselle	4€

Les desserts :

Le coulant au chocolat Weiss, glace vanille	7.90€
Tartelette chocolat au lait, caramel beurre salé.....	6.90€
Nougat glacé	6.90€
Tarte tatin à notre façon, crème montée à la vanille du Costa Rica	6.50€
Assiette de sorbets et fruits frais.....	5.90€
Café gourmand	7.90€
Thé gourmand.....	9.10€
Champagne gourmand.....	15€

LA CAVE

VINS BLANCS MOELLEUX

75 cl

IGP Côtes de Gascogne 22 €
Gros Manseng, Villa Dria

VINS BLANCS

Bourgogne

AOC Givry 32 €
Clos de la Brulée, Bourgeon

AOC Pouilly-Fuissé 39€
Thibert

Vallée du Rhône

AOC Condrieu 60 €
Résurgence, Pierres Blanches

AOC St-Joseph 49 €
Montez

AOC Lubéron 20€
Vibrato, Château de Clapier

Viognier IGP Collines Rhodaniennes 29€
Peys, Pierres Blanches

Saint Peray 30€
Les Sauvagères, Jaboulet-ainé

Bordeaux

AOC Blaye Côtes de Bordeaux 22€
Château la Rose Bellevue

Val de Loire

Muscadet 26€
Côtes de Granlieu, Herbauges

VINS ROSES

AOC Côtes du Rhône 21€
Jaboulet-Ainé

AOC Côtes du Forez 22€
Madone

AOC Coteaux d'Aix 25 €
l'Alvernegue, Câtehaut Bas

AOC Languedoc St Drezerly 39 €
Puech Haut

LES PICHETS 1/4L 1/2L
5€ 8€

BLANCS :

AOC Macôn-Village, Cave d'Azé
IGP Pays d'Oc Viognier, Grand Chemin

ROUGES :

AOP Côtes du Rhône, Trapadis
AOP Chinon, Plouzeau

ROSE :

AOP Côtes de Provence, Pioletry

LA CAVE

VINS ROUGES 75 cl

Bourgogne

AOC Hautes Côtes de Nuits 35€
Colombières, Hudelot

AOC Mercurey 1er Cru..... 55 €
Les Vasées, Raquillet

Vallée du Rhône

AOC Crozes-Hermitage 37€
Les Beaumonts, Reynaud

AOC Crozes-Hermitage 50€
Talabert, Jaboulet-ainé

AOC St Joseph 43€
Montez

AOC Côtes du Rhône..... 30€
Mon coeur, Chave sélection

AOC Côte Rôtie 70€
Patrick Jasmin

Syrah IGP Collines Rhodaniennes 19€
Pierres Blanches

Bordeaux

AOC St Emilion Grand Cru..... 50€
Château Mangot

Médoc..... 42€
Dompierre

Val de Loire

AOC Menetou-Salon 32€
Fournier

Forez/Roannais

AOC Côtes du Forez 28€
Mémoire de Madone, Bonnefoy

LES BOISSONS



Les Softs

Les sirops : 2.50€

Diabolo 3€

fraise, menthe, grenadine, cassis, citron, pêche, orgeat, caramel, pamplemousse rose, framboise, kiwi, fruit de la passion

Les jus de fruits de Patrick Font : 5€

Abricot, Ananas, Fraise, Pêche, Orange, Pomme, Pamplemousse, Tomate

Les sodas : 3€

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Orangina, Schweppes, Schweppes agrum', Schweppes mojito, Lipton Ice Tea, Gini, 1/4Lvittel, Perrier

Les eaux : 1/2L 1L

Badoit	3€	5€
Evian	3€	5€
Parot		5€

Les boissons chaudes :

Café	1.80€
Noisette	2.00€
Double espresso	3.50€
Café crème.....	3.00€
Thé, infusion	3.00€
Chocolat.....	4.50€
Cappuccino	4.00€

Les cocktails



' Tonic : rouge, rosé ou blanc

Les bières :

Bières pressions25cl.....50cl
3.00€ 5.50€

Bitburger blonde
Sornin Ambrée

Bières bouteilles :

La Brasserie stéphanoise :33cl.....75cl
locales et bio 5.00€ 12€

Manu blonde
Quinarelle ambrée

Desperados 33cl.....4.50€

Kro pur malt 25cl (≤0.1%)3.00€

L'apéritif :

Anisés 2cl (Pastis 51, Ricard.....)..... 3.00€

Martinis 6 cl (blanc, rouge)..... 4.00€

Suze 4cl 4.00€

Campari 6cl 5.00€

Porto 10cl (rouge, blanc...) 5.00€

Coupe de champagne 9.00€

Kir..... 4.50€

Kir royal..... 10.00€

Cassis, mûre, châtaigne, pêche, myrtille,
framboise, fraise des bois

Les alcools :

4cl

Vodka 6.00€

Gin..... 6.00€

Tequila 6.00€

Rhum blanc, rhum ambré 6.00€

Malibu 6.00€

Soho 6.00€

Whiskies

4cl

Highland Puffin 6.00€

Jack Daniel 7.00€

Chivas 12ans 8.00€

Rhums

Vieux Saint Etienne VSOP 8.00€

Don Papa 7 ans 7.00€

Les digestifs :

4cl

Eaux de vies (poire, prune...) 7

Cointreau, Grand marnier 8

Get 27, Get 31..... 6

Baileys..... 6

Cognac 8

Armagnac..... 8

Calvados..... 8

Verveine artisanale (jaune ou verte)..... 8

Chartreuse MOF 8

Génépi père chartreux..... 8

Les bulles :

75cl

Delamotte brut 50€

Roederer brut premier..... 75€

Roederer cristal blanc 2009 300€