

# LA CARTE

## *À partager, pour grignoter*

Accras de morue à la portugaise	
6 pces / 8€	12 pces / 12€
Nems de fourme sauce miel soja	
4 pces / 8€	8 pces / 12€

## *Pour débiter*

Salade César nature :	12.90€
(Salade romaine, parmesan, œuf, croutons, câpres, anchois)	
Salade César au poulet croustillant :	15.90€
(Salade romaine, parmesan, œuf, croutons, câpres, anchois, poulet pané)	
Taboulé libanais, houmous et crevettes	13.90€
Focaccia de tomates, burrata et pistou	12.90€
Nems de fourme sauce miel soja salade	9.00€

## *Menu du bistrot 32€50*

Nems de fourme sauce miel soja  
ou

Focaccia de tomates, burrata et pistou

\*\*\*

Ravioles épinard/ricotta,  
tomates et crème de parmesan

ou

Dos de cabillaud, bouillon coco curry vert,  
riz aux petits pois

ou

Échine de porc confites 30h,  
tian de légumes

\*\*\*

Fromage

ou

Crème brûlée à la pistache

ou

Coupe de pavlova aux fraises

## *Les plats*

Ravioles épinard/ricotta, tomates et parmesan	14.90€
Filet de bar à la plancha, tian de légumes	24.90€
Tartare de bar et crevettes, frites, salade	19.90€
Fish and chips, sauce tartare	16.90€
Dos de cabillaud, bouillon coco curry vert, riz aux petits pois	16.90€
Entrecôte de bœuf charolais, Frites, sauce béarnaise	24.90€
Tartare de bœuf au couteau, frites, salade	18.90€
Échine de porc confites 30h, tian de légumes	16.90€
Supplément salade	3.00€
Supplément garniture	4.00€

## *Express' du midi :*

Du mardi au vendredi midi, sauf jours fériés

Plat du jour	12€
Plat du jour, dessert du jour	16€
Plat du jour, dessert du jour, verre de vin ou 1/2 L eau minérale	18€

## *Menu enfant 8€50*

(Jusqu'à 12 ans)

Aiguillettes de poulet panées

Ou

Dos de cabillaud

Garniture au choix

\*\*\*

1 boule de glace, smarties et chantilly

# BISTROT

de

# PARIS

## LES COCKTAILS

### Les spécialités 8€50

#### **Forez-Framboise :**

Prosecco, verveine, framboise

#### **Gin Tonic Racine :**

Gin infusé gingembre/citronnelle, tonic

#### **Sangria de la tita :**

Vin rouge, fruits, épices, eau gazeuse...

#### **Punch coco de Marie-Aimée :**

Rhum blanc, coco...

#### **Piña Colada :**

Rhum blanc martiniquais, coco, ananas...

#### **Planteur :** Rhum vieux, orange, ananas,

passion, vanille

### Les softs 6€

**Détox :** Eau gazeuse, romarin, citron vert, citron jaune

**Anse Figuier :** orange, ananas, passion, vanille

**Virgin Mojito :** Menthe, citron vert, eau gazeuse

**Virgin Mojito fruits rouges :** Menthe, citron vert, fruits rouges, eau gazeuse

### Les classiques 8€50

Mojito, Mojito fruits rouges, Spritz, Americano, Cuba libre...

### Les Lights 6€

Lillet rosé Tonic, Lillet blanc Tonic

## L'APÉRITIF

### Les bières pressions

**25cl / 3€50    33cl / 4€50    50cl / 6€50**

Blonde : Pils, brasserie Météor

Blanche et ambrée : Brasserie Stéphanoise

### Les bières bouteilles :

#### **La Brasserie Stéphanoise : 33cl**

Blonde : Manu, Blanche : Gambelle, 5.50€

Ambrée : Quinarelle, Brune : Machurée

Gingembre : La Cha Peu, IPA : Cafè 6.00€

Desperados 33cl 4.50€

Heineken 25cl (0.00%) 3.00€

### Les classiques

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

Martini : blanc, rouge (6cl) 4.50€

Suze (6cl) 4.50€

Campari (6cl) 5.50€

Porto : rouge, blanc (10cl) 5.50€

Coupe de champagne (12cl) 9.80€

Coupe de prosecco (12cl) 7.00€

Kir (12cl) 4.50€

Kir royal (12cl) 10.80€

Cassis, Mûre, Châtaigne, Pêche, Myrtille,

Framboise, Fraise

## *Les fromages*

---

---

Faisselle	4.00€
Sélection d'affinés	6.50€

## *Les boissons chaudes*

---

---

Café, décaféiné	2.00€
Double espresso	3.80€
Café crème	3.20€
Thé, infusion	3.20€
Chocolat	4.50€
Cappuccino	4.50

## *Les desserts*

---

---

Croustillant chocolat/coco, condiment passion	7.90€
Coupe de pavlova aux fraises	6.90€
Crème brûlée à la pistache	6.90€
Coupe de fraises	7.20€
Café ou déca gourmand	7.90€
Thé ou infusion gourmande	9.10€
Champagne gourmand	16.00€

## *LES SODAS*

---

---

*Siróp...2.50€ Diabolo...3.00€*

Fraise, Menthe, Grenadine, Cassis, Citron, Pêche, Orgeat, Caramel, Pamplemousse rose, Framboise, Kiwi, Passion

*Les jus de fruits de Patrick Font : ..... 5.50€*

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

*Les sodas : ..... 3.50€*

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Limonade, Orangina, Schweppes, Schweppes agrum', Thé glacé, Perrier

*Les eaux :*

Badoit, Parot, Evian 5.80€ / 1L Badoit, Evian 3.50€ / 0.50cl

## *LES ALCOOLS (4CL)*

---

---

Vodka, Gin, Tequila, Rhum blanc ou ambré ... 6.00€

### *Whiskies*

Highland Puffin	6.00€
Jack Daniel	7.00€
Chivas 12ans	8.00€
Home distiller classic	9.00€
Home distiller tradition	10.00€

### *Rhums*

Rhum vieux arrangé	9.00€
Vieux St Etienne	8.00€
Vieux Clément	9.00€
Vieux Bally	9.00€
Vieux Depaz	9.00€
Don Papa 7 ans	7.00€
Havana 3 ans	7.00€

### *Digestifs*

Eaux de vies	7.00€
Cognac, Armagnac...	8.00€
Verveine artisanale	8.00€
Chartreuse	8.00€
Génépi Père Chartreux	8.00€
Baileys (6cl)	6.00€
Get 27, Get 31 (6cl)	6.00€

# LA CAVE

## LES VINS AU VERRE 15CL

### Les Vins Rosés :

Côtes de Provence	4.00€
IGP Méditerranée, Brise marine	5.50€
Puech-Haut, Argali	6.00€

### Les Vins Rouges :

Mercurey, Raquillet	12.00€
St Joseph, La roche Paradis	9.00€
Crozes-Hermitage Robin	8.80€
Saint Chinian, Mas de Ronnel	7.00€
La Volcanique, Verdier Logel, C.du Forez	6.00€

### Les Vins Blancs :

Mercurey, Raquillet	12.00€
Petit Chablis, I&D. Pommier	9.80€
Crozes-Hermitage, Robin	8.80€
Pierrelune, Verdier Logel, IGP Urfé	8.00€
Viognier Jaboulet Ainé	5.50€
Côtes de Gascogne Moelleux	5.50€

## LES BOUTEILLES 75CL

### Les Vins Rosés :

IGP Méditerranée, Brise marine	25€
Coteaux d'Aix, Terre d'expression	26€
Bandol, Le Galantin	36€
C. de Provence cru classé	
Fantastique, Château Ste Marguerite	42€

### Les Vins Rouges :

#### **Bourgogne**

Hautes Côtes de Nuits, Colombières, Hudelot	45€
Mercurey, Raquillet	57€

#### **Vallée du Rhône**

Côte Rôtie, Patrick Jasmin	70€
Crozes-Hermitage : Papillon, Robin	44€
Les Beaumonts, Reynaud	46€
Talabert, Jaboulet-ainé	54€
Saint Joseph : La Bergerie, Roche paradis	44€
Offerus, Chave sélection	46€
Stéphane Montez	56€
Côtes du Rhône, Mon cœur, Chave sélection	30€
Syrah IGP C ; Rhodaniennes, Roche paradis	28€

#### **Val de Loire**

Sancerre, Daniel Chotard	46€
Chinon, Le Clos de la Bonnelière	35€

#### **Côtes du Forez et du Roannais**

Côtes du Forez, Gilles Bonnefoy	29€
Côtes du Forez, La volcanique, Verdier Logel	30€
IGP Puy de Dôme (Pinot noir), Pierre Goigoux	32€

### Les Vins Blancs :

Moelleux IGP C ; de Gascogne, Villa Dria	26€
--	-----

#### **Bourgogne**

Petit Chablis, Isabelle et Denis Pommier	46€
Pouilly-Fuissé, Domaine Cheveau	55€
Mercurey, Raquillet	59€

#### **Vallée du Rhône**

Condrieu, Résurgence, Pierres Blanches	65€
St-Joseph, Montez	55€
IGP C. rhodaniennes	
« Poussières d'étoiles » Deplaud	47€
Crozes-Hermitage, Papillon, Robin	44€
Saint Peray, Les Sauvagères, Jaboulet-ainé	38€
C. du Rhône viognier	
Secret de famille, Jaboulet-ainé	32€

#### **Val de Loire**

Pinot gris IGP Urfé, Pierrelune, Verdir Logel	38€
Sancerre, Daniel Chotard	44€

### Les Champagnes :

A. Bartel Brut	55€
Laurent Perrier, La cuvée Brut	95€

### Les Vins en Pichet :

1/4L → 5€50	1/2L → 9€
BLANC : IGP Pays d'Oc Viognier, Grand Chemin	
ROUGE : AOP Côtes du Rhône, Trapadis	
ROSE : AOP Côtes de Provence, Piotery	