

LA CARTE DU DÉJEUNER

Les midis uniquement, du Mardi au Vendredi
(HORS SAMEDIS & JOURS FÉRIÉS)

LES PICA-PICA

Sélection de croquettes

x5: 9,90€
x10: 18,90€

LES ENTRÉES

Oeuf parfait

Mousseline froide de patates douces,
légumes croquants, pickles & crème de
soubressade

ou

Gravlax de boeuf (+3.5€)

Aubergines rôties, burratina,
huile pistache

ou

Veggie start

Houmous à la cacahuète, billes melon,
courgettes marinées & croûtons aux
épices

LES PLATS

Pulled pork

Ecrasé de pomme de terre, légumes &
jus réduit

ou

Poisson selon arrivage

Crèmeux de maïs fumé, fondue de
poireaux & carottes glacées

ou

Poke Bowl du Bistrot

Version terre ou mer

Duo riz-kasha, mousseline froide de
légumes, edamame & algues wakamé

LES DESSERTS

Soupe d'abricots vanillée

Abricots de "La Studieuse" & crumble

ou

Panna cotta à la vanille

Crumble & coulis du moment

ou

Pêches & pistache (+2.90€)

Ganache pistache, pêches roties,
nectarines fraîches,
crumble & sorbet fraise

NOS FORMULES

Entrée-Plat-Dessert: 23,90€

Entrée-Plat ou Plat-Dessert: 21,90€

Entrée seule: 13,90€

Plat seul: 23,90€

Dessert 9,50€

LA FORMULE

CÉSAR 24,90€

Salade César

Salade, oeuf parfait, croquante de légumes,
oignons, croûtons au thym & huile d'olive,
poulet croustillant, sauce césar
+ Soupe d'abricots vanillée
+ Café (ou thé)

POUR LES BOUT'CHOU

jusqu'à 12ans 12,90€

-Sirop à l'eau-

Nuggets de poulet

ou

Filet de poisson selon arrivage
avec purée du moment & frites maison

-Boule de glace-



MAÎTRE
RESTAURATEUR



Fait Maison



Option végétarienne possible sur
demande auprès de notre équipe



Les plats sont élaborés de manière à ce que
les saveurs soient les plus harmonieuses
possible.

Tout changement sera facturé



Plats selon l'inspiration du Chef

Burger du Bistrot

Crème de tomates séchées, oignons confits,
lard ibérique, tenders de poulet aux graines,
cheddar

22,90€

Le Tartare du bistrot

Tartare de boeuf au couteau préparé minute
Frites maison & salade

23,90€

Cocktail du moment

Rhum'ba Verde

Rhum Acto 1903 (Panamá), basilic, jus de citron vert,
sucre de canne & sirop de miel maison

9,90€

Nos bières du moment

Brasserie Artisanale Cap d'Ona

- Brune (25cl)
- Blonde IPA (25cl)
- NEIPA Yuzu Grenade (25cl)

6,9
6,9
5,9