Le Bistrot

Boissons

Drinks

Softs & Eau / *Softs & water*

Jus de pomme, nectar d'orange, nectar d'ananas *(25cl)* ..... 5,20€
Apple juice, orange nectar, pineapple nectar

Sprite *(25cl)* ..... 5€

Fanta *(25cl)* ..... 5€

Fuzetea *(25cl)* ..... 5€

Coca / Coca Zéro *(33cl)* ..... 5€

Evian / San Pellegrino *(50cl)* ..... 3€

Evian / San Pellegrino *(1L)* ..... 6€

Bières pression / *Draught beers*

25cl / 50cl

Gallia Champ Libre ..... 4€ / 7€

Laguniats IPA ..... 5€ / 8€

Bières bouteille / *Bottled beers*

Heinenken Zero *(33cl)* ..... 4,50€

Leffe blonde *(33cl)* ..... 5,50€

La Chouffe *(33cl)* ..... 5,50€

Hoegaarden blanche *(33cl)* ..... 5,50€

Mort Subite Kiek *(33cl)* ..... 6,50€

Apéritifs

Martini *(8cl)* ..... 5€

Pastis, Ricard *(4cl)* ..... 5€

Cocktails

Spritz *(20cl) Prosecco, Apérol, eau gazeuse* ..... 10€
Prosecco, Apérol , Sparkling Water

Edelweiss *(16cl) Vin blanc, liqueur de sureau, citron vert* ..... 10€
White Wine, Elderflower liqueur, Cane Sugar, Lime

Lagon *(16cl) Rhum Blanc, sucre de canne, nectar d'ananas, Curacao* ..... 10€
White Rum , Sugar Cane, Pineapple Nectar, Curacao

Margarita *(7cl) Tequila, triple sec, citron vert* ..... 10€
Tequila , triple sec, lime

Rosso Berry *(16cl) Vodka, Martini rouge, jus de cranberry* ..... 11€
Vodka, Red Martini, Cranberry Juice

Tequila Sunrise *(12cl) Tequila, nectar d'orange, grenadine* ..... 11€
Tequila, orange nectar, grenadine

Cocktail Maison *(12cl) Champagne, Cointreau, liqueur fruit de la passion* 12€
Champagne, Cointreau, Passion Fruit Liqueur

Déjeuner & Dîner

12h00 - 14h00 / 18h00 - 21h00

Menu Pièce du boucher *Butcher's cut menu*

(pour deux personnes, *For 2 people*)

69€

Pièce du boucher du jour et sa sauce / *Butcher's cut of the day with Chef's sauce*
Pommes de terre grenaille / *Baby potatoes*
Salade / *Salad*

À partager (ou pas...) / *To share (or not...)*

Saucisson de campagne ..... 8€
Country-style dry sausage

Planche de fromages ..... 18€
Cheese board

Planche de charcuteries ..... 18€
Cold cuts board

Planche mixte *(fromages et charcuteries)* ..... 22€
Mixed board (cold cuts and cheeses)

Assiette campagnarde *(fromages, charcuteries et pâté de campagne)* ..... 25€
Country Platter (cheeses, cold cuts and country-style paté)

Entrées / *Starters*

Oeuf mayonnaise maison revisité *(mayonnaise pesto de roquette, mayonnaise pointe de curry)* ..... 8€
Reimagined house-made egg mayonnaise (served with arugula pesto mayonnaise and curry-infused mayonnaise)

Salade Caesar *(poulet grillé, croûtons, sauce Caesar, œuf mollet)* + jambon de pays +3€ ..... 14€/20€*
Caesar salad (grilled chicken,croutons, soft-boiled egg, Caesar dressing) + Extra Country Ham+3€

Carpaccio de bœuf *(sauce du jour, parmesan, câpres, pickles)* ..... 16€/23€*
Beef carpaccio (Chef's sauce, Parmesan cheese, capers and pickles)

** entrées servies en plats avec des frites / *starters served as a main dish with French fries.*

Déjeuner & Dîner

12h00 - 14h00 / 18h00 - 21h00

Plats / *Main courses*

Pâtes du moment au gorgonzola *(+ jambon de pays ou poulet mariné +3€)* ..... 17€
Pasta with Gorgonzola cheese sauce (extra ham or marinated chicken +3€)

Travers de porc marinés, pomme au four et crème ciboulette ..... 22€
Marinated pork ribs with baked potato and chives cream

Burger du Chef *(salade, frites)* ..... 21€
Chef's burger (salad and French fries)

Poisson du jour, garniture du Chef ..... 25€
Fish of the Day with Chef's garnish

Pièce du boucher *(salade, frites, sauce du jour)* ..... 28€
Butcher's cut (salad, French fries and Chef's sauce)

Desserts / *Desserts*

Gateau au chocolat, coeur fruits rouges *(Chantilly)* ..... 9€
Chocolate Cake with red fruits jelly (Whipped Cream)

Coupe glacée *Demander la sélection à nos serveurs* ..... 10€
Ice cream cup - Please ask your server for today's selection

Profiteroles *(sauce chocolat , glace vanille)* ..... 9€
Profiteroles (chocolate sauce, vanilla ice cream)

Pavlova *(coulis de fruits maison)* ..... 11€
Pavlova (homemade fruit coulis)

Café gourmand ..... 12€
Coffee with Sweets

Menu Enfant - jusqu'à 12 ans

Kids' menu *- up to 12 years old*

15€

Steak haché ou poisson ou nuggets + frites
Ground beef patty or fish or nuggets
Frites ou légumes de saison ou purée maison
French fries or seasonal vegetables or homemade mashed potatoes
Glace ou moelleux au chocolat
ou mini-pannacotta vanille
Ice cream or chocolate fondant or vanilla pannacotta

Digestifs

Baileys *(6cl)* ..... 8€
Get 27 *(6cl)* ..... 8€
Proposition du mois *Digestif of the month (4cl)* ..... 10€
Whisky Japonais *Japanese whisky(4cl)* ..... 10€
Bas Armagnac *(4cl)* ..... 12€

Boissons chaudes / *Hot drinks*

Espresso ..... 3,5€
Double café - Thé *Double expresso - Tea* ..... 6€
Chocolat - Cappuccino *Chocolate - Cappuccino* ..... 4€
Irish Coffee ..... 12€

Vins

Wines

	15cl	75cl

Les Bulles / *Champagne*

Champagne Louis Consant	13€	58€
Prosecco Extra Dry Pirovano	10€	45€

Les Rosés / *Rosés*

Grenache *(Naturalys Gérard Bertrand bio / organic)*	7€	29€
Grenache, Syrah, Cinsault, Tibouren *(Côte de Provence - M Minuty)*	12€	48€

Les Blancs / *Whites*

Chardonnay *(Naturalys Gérard Bertrand bio / organic)*	7€	29€
Pouilly fumé *(Joseph Mellot)*	10€	41€
Sancerre *(La Vivandière)*	11€	46€
Chablis Premier Cru *(Beauroy)*	19€	78€

Les Rouges / *Reds*

Pinot noir *(Antonin Rodet)*	7€	29€
Syrah *(Naturalys Gérard Bertrand bio / organic)*	7€	29€
Cabernet Sauvignon Haut Médoc *(Château Puy Castera)*	8€	33€
Crozes Hermitage *(Ferraton)*	11€	46€
Saint Emilion Grand Cru *(Saint Julien Aspyrant de Beychevelles)*	20€	85€

Les Flights blancs / *White flights* ..... 25€

Dégustation de trois de nos vins blancs sélectionnés, servis en verres de 15cl pour découvrir leurs arômes et saveurs

Taste three of our selected white wines in 15cl glasses and explore their aromas and flavors

VIFS *FRESH*

Sauvignon blanc *(Loire-Touraine)*

Riesling *(Alsace-Alsace)*

Chenin Blanc *(Loire-Anjou)*

CHALEUREUX *WARM*

Marsanne *(Rhône-Côtes du Rhône)*

Chardonnay *(Bourgogne-Bourgogne)*

Viognier *(Rhône - Collines Rhôdaniennes)*

Les Flights rouges / *Red flights* ..... 25€

Dégustation de trois de nos vins rouges sélectionnés, servis en verres de 15cl pour découvrir leurs arômes et saveurs

Taste three of our selected red wines in 15cl glasses and explore their aromas and flavors

LEGERS *LIGHT*

Pinot noir *(Bourgogne-Bourgogne)*

Gamay *(Loire-Touraine)*

Syrah *(Rhône-Côtes du Rhône)*

BIG BOYS

Cabernet franc *(Loire-Chinon)*

Mourvèdre *(Corbière - Boutenac)*

Merlot *(Bordeaux)*

AOC – Appellation d'Origine Contrôlée
IGP – Indication Géographique Protégée
AOP – Appellation d'Origine Protégée
VIN DE FRANCE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération. Prix TTC en euros, service compris.
Net prices including VAT and service

23/10/2026 - VILLAGES NATURE TOURISME, SAS, au capital de 23.123.500,00 €, dont le siège social est situé à L'Artois, Espace Pont de Flandre, 11 rue de Cambrai 75947 PARIS CEDEX 19, immatriculée au RCS de PARIS sous le n° 801.435.306