

LE BISTROT

du Lot & Garonne

LES PETITS-DÉJEUNERS

de 9h30 à 11h

Menu Petit-Déjeuner	9,90€
1 grande boisson chaude + 1 viennoiserie + 1 jus d'orange pressée 20cl	
Menu Petit-Déjeuner Complet	12,50€
1 grande boisson chaude + 1 viennoiserie + 1 tartine + 1 jus d'orange pressée 20cl	
Croissant Pur Beurre	2,50€
Chocolatine Pur Beurre	2,60€
Tartine, Beurre Et Confiture Lucien Georgelin	3,50€

LES PLANCHES

La petite assiette de charcuteries.....	12,95€
Accompagnée de son beurre aromatisé maison	
Assiette de charcuteries et fromages	19,95€
Accompagnée de son beurre aromatisé maison	
Assiette de la mer	20,95€
Rillettes de thon maison, tarama maison, tartare d'avocat aux algues et blinis	

LES TAPAS DU BISTROT

Les œufs mayonnaise	5,50€
Œufs durs, mayonnaise maison, brisures de poitrine fumée et croûtons	
Assiette de frites maison*	6,00€
Assiette de frites maison* au cheddar	6,50€
Houmous au citron maison et focaccia✓	7,50€
Tarama maison et blinis	8,50€
Smashed potatoes✓	8,50€
Pommes de terre au cheddar, guacamole crémeux, cébette	
Tenders de poulet maison	9,50€
Panure aux oignons frits, sauce cajun, cébette	
Coulommiers rôti ✓	11,95€
Romarin, miel, oignons rouges et huile d'olive	

Recette de Michel Dussau, chef local



Foie gras de tonton Michel.....	18,00€
Chutney de pruneaux	
Velouté de petits pois	14,00€
Garniture gasconne	

MENU ENFANT

DE 4 À 10 ANS

1 PLAT	
Coquillettes au fromage	
ou Filet de poulet** à la crème, accompagné de frites ou de carottes	
ou Steak haché, accompagné de frites ou de carottes	
+1 DESSERT	
Mini cookies et chantilly ou coupe 2 boules	
+1 BOISSON	
Jus de pomme ou orange ou Sirop à l'eau ou Diabolo	
13,60€	

MENU -4 ANS

DE 0 À 3 ANS

Offert sous condition de consommation adulte. Demandez nous le détail de l'offre.

LES SALADES

Salade boulgour, aubergine et féta✓	18,95€
Boulgour, crème de féta, aubergine rôtie au sirop d'érable, tomates cerises, féta, petits pois, roquette et amandes effilées	
Salade Cæsar	19,50€
Salade, poulet**, œuf, poitrine fumée, Grana padano DOP***, anchois, croûtons et sauce Cæsar maison	

CROQUES ET BURGERS

Croque-monsieur, frites* maison	14,95€
Jambon aux herbes, béchamel à la moutarde à l'ancienne, emmental, cornichons et persil	
Croque-brie, frites* maison	15,95€
Brie de Meaux AOP, béchamel au brie, miel et noix	
Chicken burger, frites* maison	19,95€
Filet de poulet pané maison, comté, salade, ketchup de carotte maison	
Polenta burger, frites* maison	19,95€
SHomemade polenta steak, Reblochon cheese, mushrooms with parsley, caramelised onions, homemade carrot ketchup	
Double Cheeseburger, frites* maison	23,50€
2 steaks hachés viande bovine française, cheddar, pickles de légumes, oignons caramélisés, sauce maison	
Supplément Bacon ou cheddar + 1,50€	

LES PLATS

Risotto de coquillettes au cantal jeune✓	15,95€
Supplément chiffonnade de jambon aux herbes + 1,00€	
Suprême de poulet**, légumes de saison	18,95€
Sauce moutarde et poivre de Java	
Thon mi-cuit soja sésame, salade fraîcheur	21,50€
Roquette, suprêmes d'orange, copeaux de grana padano DOP***, mayonnaise maison à l'encre de seiche	
Faux-filet, frites* maison	21,95€
Faux-filet viande bovine française accompagné d'un beurre maître d'hôtel maison	
Fish and Chips maison	24,50€
Fine panure aux herbes et sauce tartare aux herbes	

Recette de Michel Dussau, chef local



Magret de canard du sud-ouest snacké sur la peau	34,00€
Jus de carcasse et fricassée de légumes de saison du Lot et Garonne	
Tronçon de lotte poché dans un jus de bouillabaisse	32,00€
Pommes de terre safranées	

AU CHOIX SUR LA CARTE

SUR UNE SÉLECTION D'ENTRÉES, DE PLATS ET DE DESSERTS

Recette de Michel Dussau, chef local

“ Quel que soit l'endroit où il m'a été donné d'exercer mon métier de cuisinier, j'ai toujours eu à cœur de défendre et de mettre en avant les producteurs et éleveurs locaux, qui sont, selon moi, les garants du bien vivre, du bien manger et de la survie de nos terroirs. ”

Michel Dussau

LES DESSERTS DU BISTROT

Ile flottante, crème pralinée maison.....	7,50€
Crème brûlée à la vanille maison	7,50€
Douceur fruits rouges	8,00€
Fruits rouges, crème glacée yaourt artisanale Tontons Papas, chantilly maison et amandes effilées	
Crèmeux au chocolat maison	8,50€
Blanc-manger coco maison	8,50€
Coulis de fruits exotiques	
Mi-cuit praline maison	9,00€
Crème glacée noisette artisanale Tontons Papas et noix de pécan	
Crèmeux chocolat blanc, fraises	9,00€
Spéculoos, crèmeux chocolat blanc, fraises et zeste de citron vert	
Crèmeux framboises et tuiles aux amandes	9,00€
Sirop de framboise maison	
Assiette de fromages	9,50€
Café gourmand	11,95€
Espresso accompagné de 3 douceurs	
Thé gourmand	12,50€
Thé au choix accompagné de 3 douceurs	
Maxi profiteroles à partager (ou pas!)	13,50€
Profiteroles garnies de crème glacée vanille artisanale Les Tontons Papas	
Maxi cookie maison à partager (ou pas!)	13,50€
Gros cookie chocolat noir et noix de pécan, beurre de cacahuètes, crème glacée vanille artisanale Les Tontons Papas	
Champagne gourmand	17,50€
Coupe de champagne AOP brut Vranken accompagnée de 3 douceurs	

Recette de Michel Dussau, chef local



Croustade gasconne,	10,00€
aux fruits de saison du Lot et Garonne et pruneaux d'Agen, crème anglaise à l'armagnac	
Personnalisez avec une glace Artisanale à la noisette des Tontons Papas +3€	
Délice aux noisettes du pays	12,00€
Chocolat noir, cœur caramélisé beurre salé, sauce pralinée	
Personnalisez avec une glace Artisanale à la noisette des Tontons Papas +3€	

LE GOÛTER

Offre disponible uniquement l'après-midi

Gaufre de Liège, fruits rouge et chantilly maison.....	7,50€
Gaufre de Liège, sauce chocolat et chantilly maison	7,50€
Gaufre de Liège, glace vanille artisanale et sauce caramel	7,50€

SORBETS & CRÈMES GLACÉES

Glacier de Casteljaloux - Les Tontons Papas

Coupe 2 boules	7,20€
Coupe 3 boules	8,50€

SORBETS OU CRÈMES GLACÉES : DEMANDEZ LES PARFUMS À VOTRE SERVEUR.

Supplément Chantilly maison + 1,50€

BOISSONS FRAÎCHES

EAUX	50 cL	1L
Evian	4,50€	6,50€
Badoit verte	4,70€	6,70€
Badoit rouge 33cl		4,95€
Supplément sirop +1€		

JUS «LE FRUIT SIGNATURE» ANDROS	25 cL
Pomme et verveine / Abricot et romarin / Fraise et basilic	5,80€

JUS MAISON	15 cL	20 cL	30 cL
Orange pressée	5,00€		6,00€
Citron pressé		5,00€	

SOFTS	
Coca-Cola sans sucre 33cl, Fuzetea pêche ou menthe citron vert 25cl, Schweppes indian tonic 25cl	4,95€
Coca-Cola original 33cl, Oasis Tropical 25cl, Sprite 25cl, Orangina 25cl	5,10€
Sirop à l'eau 25cl	4,10€
Diabolo 33cl	4,95€
Citronnade maison 30cl	5,30€
Thé glacé pêche abricot maison 30cl	5,30€
Schweppes Ginger Beer 20cl	5,60€

BOISSONS CHAUDES

Notre café est 100% arabica

LES CLASSIQUES	Simple	Double
Café espresso	2,90€	4,60€
Décaféiné	2,90€	4,60€
Café ristretto	2,90€	
Café noisette	3,10€	
Café espresso 100% Pur Arabica Fair Trade	3,10€	4,90€
Café grand crème		4,70€
Café americano		3,95€

LES GOURMANDES	
Café Latte	4,95€
Chocolat chaud	4,95€
Café viennois	4,95€
Café cappuccino	5,10€
Latte glacé	5,30€
Chocolat chaud Fair Trade	5,40€
Chocolat viennois	5,95€
Chocolat Gourmand	6,70€
Chocolat chaud, chantilly maison, sauce chocolat et brisures de cookie	
Latte viennois saveur cookie	6,70€
Latte 100% arabica, sirop saveur cookie, chantilly maison et brisures de cookie	
Latte viennois au caramel	6,70€
Latte 100% arabica, sirop caramel, chantilly maison et sauce caramel	
Irish coffee	8,95€

THÉS & INFUSIONS	
Demandez notre sélection Comptoirs Richard Bio	4,60€
Demandez notre sélection Thé Parney Fair Trade	4,80€

APÉRITIFS

Kir au vin blanc 12cl	7,00€
Vin blanc, crème de cassis, framboise, mûre ou pêche	
Kir au champagne 12cl	11,50€
Vranken, crème de cassis, framboise, mûre ou pêche	
Martini Bianco 5cl	7,00€
Whisky Jack Daniel's 4cl	8,50€
Rhum Bacardi Diez 10 ans 4cl	9,00€
Whisky Aberlour 10 ans 4cl	9,50€
Rhum Santa Teresa 1796 4cl	10,50€

Supplément soda + 1,00€

Supplément sirop + 1,00€

LE BISTROT

du Lot & Garonne

COCKTAILS SANS ALCOOL

Cocktail fun house	6,00€
Sprite, jus de pomme et sirop barbe à papa	
Cocktail des pirates	6,00€
Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine et fraises Tagada	
Exotico	8,50€
Jus d'ananas, nectar de mangue, purée de fruit de la passion et jus de citron vert	
Fresh me up framboise	8,50€
Sirop de fleur de sureau, sirop de framboise, feuilles de menthe, eau pétillante, fruits rouges et citron vert	

COCKTAILS ALCOOLISÉS

Spritz à la française	11,50€
Lillet, tonic et sirop de pamplemousse	
Gin tonic	11,50€
Gin Bombay Sapphire, tonic, framboises et basilic	
Daiquiri framboise	11,50€
Rhum Bacardi, framboises, jus de citron vert et sucre de canne	
Moscow mule	11,50€
Vodka, ginger beer et citron vert	
Spritz Saint Germain	12,50€
Prosecco, liqueur de fleurs de sureau Saint-Germain, eau pétillante et citron	
Éclair Saint Germain	12,50€
Liqueur de fleurs de sureau Saint-Germain, sirop de rhubarbe, jus de citron jaune et Schweppes agrumes	

BIÈRES PRESSIONS

	25cl	33cl	50cl
Heineken	4,95€	6,50€	8,70€
Panaché	4,95€	6,50€	8,70€
Monaco	4,95€	6,50€	8,70€
Affligem / Affligem blanche	5,50€	6,90€	9,10€
Picon	5,50€	6,90€	9,10€
IPA Lagunitas	5,95€	7,40€	9,50€

BIÈRES BOUTEILLES

	Bouteille 33cl
Heineken 0.0	4,95€
Desperados	7,40€
Mort Subite Kriek	7,60€

BIÈRES DU LOT & GARONNE

ARTISAN BRASSEUR	Bouteille 33cl
L'Indémorable	7,70€
La Scarlet	7,70€
La Tiki	7,70€

VINS

LES ROSÉS	Verre 15cl	Bouteille 75cl
IGP ⁽¹⁾ Ile de Beauté	7,00€	32,00€
Corse, Costa Serena		
IGP Méditerranée	7,50€	34,00€
Oé, Agriculture BIO Régénérative		
AOP Buzet	7,50€	34,00€
Château Moncassin		
AOP ⁽²⁾ Côtes de Provence		42,00€
Provence, M de Minuty		

LES BLANCS	Verre 15cl	Bouteille 75cl
Sauvignon BIO	7,50€	34,00€
Vin de France, Oé, Agriculture BIO Régénérative		
AOP Buzet	7,50€	34,00€
Château Moncassin		
AOP Bourgogne Chardonnay	8,00€	36,00€
Bourgogne, LC by La Chablisienne		
AOP Sancerre	8,50€	38,00€
Loire, La Vivandière		
AOC ⁽³⁾ Monbazillac	9,00€	40,00€
Sud-Ouest, Château Ladesvignes		
Vieillefont blanc		39,00€
Sud-Ouest, Mouthes Le Bihan		
AOP Chablis		41,00€
Bourgogne, J. Moreau «Gloire de mon Père»		
AOP Pouilly Fuissé		49,00€
Bourgogne, Les Vieux Murs		
AOP Condrieu		65,00€
Rhône, Guigal		

LES ROUGES	Verre 15cl	Bouteille 75cl
AOP Buzet	7,00€	32,00€
Sud-Ouest, Petit Baron		
Merlot	7,50€	34,00€
Vin de France, Oé, Agriculture BIO Régénérative		
AOP Buzet	7,50€	34,00€
Château Moncassin		
AOP Beauges de Venise	8,50€	38,00€
Rhône, Domaine de la Brune		
L'Aimé chai		30,00€
Sud-Ouest, Mouthes Le Bihan		
AOP Buzet		35,00€
Sud-ouest, Baron d'Ardeuil Vieilles Vignes		
Vieillefont		39,00€
Sud-Ouest, Mouthes Le Bihan		
AOP Saint Emilion Grand Cru		42,00€
Bordeaux, Baron de Boutisse		
Les Apprentis		45,00€
Sud-Ouest, Mouthes Le Bihan		
AOP Saint Julien		57,00€
Bordeaux, Connetable de Talbot		
AOP Beaune du château 1 ^{er} cru		62,00€
Bourgogne, Domaine Bouchard Père et Fils		
AOP Pommard		79,00€
Bourgogne, Domaine Bouchard Père et Fils		

CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Bouteille 75cl	Magnum 150cl
AOP Brut Vranken	11,50€	55,00€	
Brut rosé Pommery	14,00€	79,00€	
Brut EO		67,00€	99,00€
Tête de Cuvée Demoiselle Vranken			
Diamant Blanc de Blanc Vranken		92,00€	
Blanc de Blanc Pommery			140,00€

DIGESTIFS

Get 27 4cl	8,50€
Calvados 4cl	8,50€
Cognac Martell Vsop 4cl	10,50€

[1] IGP : Indication Géographique Protégée [2] Produits du Lot et Garonne [3] À base de concentré

[4] AOP : Appellation d'Origine Protégée - [5] AOC: Appellation d'Origine Contrôlée

12 cl : coupe - 15cl : verre - 37,5cl : demie bouteille - 75cl : bouteille