

# LE BISTROT

## du Lot & Garonne

### LES PETIT-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 TAPAS DU BISTROT

Assiette de frites maison* ✓ .....	5,00€
Assiette de frites maison* au cheddar ✓ .....	6,00€
Les œufs mayonnaise .....	5,50€
Œufs durs, mayonnaise maison, brisures de poitrine fumée et croûtons	
Houmous au citron et focaccia ✓ .....	7,50€
Houmous maison, accompagné de focaccia	
Tarama maison et blinis .....	8,50€
Soupe glacée d'avocat et dés de feta ✓ .....	8,50€
Terrine de chèvre frais poivron rouge ✓ .....	8,50€
Coulis de pesto	
Saumon Gravlax maison et quinoa en salade .....	10,50€
Camembert rôti au lait cru ✓ .....	12,50€
Thym et noix	
Assiette de charcuteries et fromages .....	19,90€
Accompagnée de son beurre aromatisé maison.	
Assiette de la mer .....	20,90€
Saumon gravlax maison, rillettes de thon maison, tarama maison et blinis	

### LES SALADES

Salade cæsar.....	18,50€
Salade, poulet, œuf, poitrine fumée, Grana padano DOP***, anchois, croûtons et sauce cæsar maison	
Salade boulgour, aubergine, feta ✓ .....	18,50€
Boulgour, aubergine grillé, tomates cerises, féta, petits pois, roquette et amandes effilées	

### 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	
Coupe 2 boules ou crème ou chocolat et smarties	
+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 PLATS

de 12h à 19h

Coquillettes à la truffe ✓ .....	15,50€
Sauce crémeuse à la truffe et au cheddar	
Supplément chiffonnade de jambon aux herbes + 1,00€	
Club au poulet, frites* maison .....	17,50€
Club sandwich au poulet**, poitrine fumée, œuf dur, salade et sauce maison	
Suprême de poulet, légumes de saison .....	18,50€
Sauce moutarde et poivre de Java	
Merlan façon Fish and Chips .....	19,00€
Fine panure aux herbes et sauce tartare aux herbes	
Club au saumon gravlax, frites* maison .....	19,50€
Club sandwich au saumon sauce gravlax, concombre et roquette	
Carpaccio de bœuf charolais, frites* maison .....	19,90€
Carpaccio de bœuf charolais, grana padano, noisettes grillées et pickles de légumes	
Cheeseburger veggie, frites* maison .....	19,90€
Galette végétale, cheddar, pickles de légumes, oignons caramélisés, et sauce maison	
Supplément double steak veggie + 5,00€	
Faux-filet, frites* maison .....	21,00€
Faux-filet Viande bovine française accompagné d'un beurre maître d'hôtel maison	
Thon mi-cuit au sésame doré, sucrine, croquante .....	21,50€
Mélange de sucrine, fenouil et radis. Mayonnaise au soja	
Double Cheeseburger, frites* maison .....	22,90€
2 steaks hachés viande bovine française, cheddar, pickles de légumes, oignons caramélisés, sauce maison	

### TOUS LES SOIRS

MENU UNIQUE SIGNÉ MICHEL DUSSAU

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

41€

DEMANDEZ LES RECETTES DU MOMENT



“ 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

Ce menu vous est proposé chaque soir en remplacement de l'offre restauration de la journée.

### LE GOÛTER

de 15h à 18h30

Part de cake du moment .....	6,00€
Gaufre de liège, sauce chocolat et chantilly maison .....	7,00€
Gaufre de Liège et glace vanille artisanale et sauce caramel ..	7,50€
Gaufre de Liège, fruits rouges, chantilly maison .....	7,50€

### LES DESSERTS DU BISTROT

Ile flottante, crème pralinée maison .....	7,50€
Crème brûlée à la vanille .....	7,50€
Coupe Melba au fruit de saison .....	8,00€
Fruit de saison, chantilly maison et amandes effilées	
Crèmeux au chocolat maison .....	8,50€
Blanc manger coco mangue maison .....	8,50€
Crèmeux au chocolat blanc, fraises .....	9,00€
Spéculoos, crèmeux chocolat blanc, fraises et zeste de citron vert	
Framboises en tuile légères au amandes .....	9,00€
Chantilly maison et coulis de framboise	
Tartelette renversée au fruit de saison .....	9,00€
Glace artisanale au yaourt	
Assiette de fromages .....	9,50€
Café gourmand .....	11,50€
Expresso 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, glace artisanale tontons papas et nappées de sauce chocolat maison	
Champagne gourmand .....	17,50€
Coupe de champagne Vranken accompagnée de ses 3 douceurs	

### 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	4,65€	6,65€
Badoit rouge 33cl		4,95€

### Supplément sirop +1€

JUS DE FRUITS CHARLES PAPILLON JUS ARTISANAL, 100% NATUREL	25 cL
Pur jus de tomate	5,80€
Pur jus d'orange	5,80€
Pur jus de pomme	5,80€

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

### SOFTS

Coca-Cola original 33cl, Coca-Cola sans sucre 33cl, Sprite 25cl, Orangina 25cl,	4,95€
Oasis Tropical 25cl, Fuzetea pêche intense 25cl, Diabolo 33cl, Schweppes indian tonic 25cl	
Sirop à l'eau 25cl	3,80€
Citronnade maison 30cl	5,10€
Thé glacé pêche abricot maison 30cl	5,10€

## BOISSONS CHAUDES

Notre café est 100% arabica

LES CLASSIQUES	Simple	Double
Café espresso	2,90€	4,50€
Décaféiné	2,90€	4,50€
Café ristretto	2,90€	
Café noisette	3,10€	
Café espresso 100% Pur Arabica Fair Trade	3,10€	4,90€
Café grand crème		4,60€
Café américain (20cl)		3,80€

### LES GOURMANDES

Café Latte	4,95€
Café cappuccino	4,95€
Chocolat chaud	4,95€
Café viennois	4,95€
Chocolat chaud Fair Trade	5,40€
Chocolat viennois	5,95€
Latte viennois saveur cookie	6,50€
Latte 100% arabica, sirop saveur cookie, crème fouettée et brisures de cookie	
Latte viennois au caramel	6,50€
Latte 100% arabica, sirop caramel, crème fouettée et sauce caramel	
Irish coffee	8,90€

### THÉS & INFUSIONS

Demandez notre sélection Comptoir Richard	4,50€
Demandez notre sélection Thé Parney Fair Trade	4,70€

## APÉRITIFS

Kir au vin blanc 12cl	7,00€
Vin blanc, crème de cassis, framboise, mûre ou pêche	
Kir au champagne 12cl	11,00€
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€	

# LE BISTROT

## du Lot & Garonne

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Cocktail fun house	5,95€
Sprite, jus de pomme et sirop barbe à papa	
Cocktail des pirates	5,95€
Jus d'orange, jus d'ananas et 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, feuille de menthe, eau pétillante, fruits rouges et citron vert	

## COCKTAILS ALCOOLISÉS

Spritz à la française	11,00€
Lillet, tonic et sirop de pamplemousse	
Gin tonic	11,00€
Gin Bombay Sapphire, tonic, framboises et basilic	
Daiquiri framboise	11,00€
Rhum Bacardi, framboises, jus de citron vert et sucre de canne	
Moscow mule	11,00€
Vodka, ginger beer et citron frais	
Spritz Saint Germain	12,50€
Prosecco, liqueur de fleurs de sureau Saint-Germain, eau pétillante et citron	

## BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl
Heineken	4,95€	8,70€
Panaché	4,95€	8,70€
Monaco	4,95€	8,70€
Affligem / Affligem blanche	5,50€	9,10€
IPA Lagunitas	5,95€	9,50€
Picon	5,20€	8,90€

## BIÈRES BOUTEILLES

	Bouteille 33cl
Heineken 0.0	4,90€
Desperados	7,30€
Mort Subite Kriek	7,50€

## 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 <sup>(1)</sup> Ile de Beauté, Corse, Costa Serena	7,00€	32,00€
La Pie Colette rosé, Sud-Ouest, Mouthes Le Bihan	7,50€	34,00€
AOP <sup>(4)</sup> Côtes de Provence, Provence, M de Minuty		42,00€

LES BLANCS	Verre 15cl	Bouteille 75cl
AOP Bourgogne Chardonnay, Bourgogne, LC by La Chablisienne	7,50€	34,00€
AOP Sancerre, Loire, La Vivandière	8,50€	38,00€
AOP Chablis, Bourgogne, J. Moreau «Gloire de mon Père»		41,00€
AOP Pouilly Fuissé, Bourgogne, Les Vieux Murs		49,00€
AOP Condrieu, Rhône, Guigal		65,00€
AOC <sup>(5)</sup> Monbazillac, Sud-Ouest, Château Ladesvignes	9,00€	40,00€
La Pie Colette Blanc, Sud-Ouest, Mouthes Le Bihan	7,50€	34,00€
Vieillefont blanc, Sud-Ouest, Mouthes Le Bihan		39,00€

LES ROUGES	Verre 15cl	Demie 37,5cl	Bouteille 75cl
AOP Saint Nicolas de Bourgueil, Loire, Les Javeaux	17,00€		34,00€
AOP Beauges de Venise, Rhône, Domaine de la Brune,	8,50€		38,00€
AOP Beaune du château 1 <sup>er</sup> cru, Bourgogne, Domaine Bouchard Père et Fils			62,00€
AOP Pommard, Bourgogne, Domaine Bouchard Père et Fils			79,00€
AOP Saint Emilion Grand Cru, Bordeaux, Barron de Bouffisse			42,00€
AOP Saint Julien, Bordeaux, Connetable de Talbot			57,00€
AOP Buzet, Sud-Ouest, Petit Baron	7,00€		32,00€
AOP Buzet, Sud-ouest, Baron d'Ardeuil Vieilles Vignes			35,00€
L'Aimé chai, Sud-Ouest, Mouthes Le Bihan			30,00€
La Pie Colette, Sud-Ouest, Mouthes Le Bihan	7,50€		34,00€
Vieillefont, Sud-Ouest, Mouthes Le Bihan			39,00€
Les apprentis, Sud-Ouest, Mouthes Le Bihan			45,00€

## CHAMPAGNES

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

## DIGESTIFS

	4cl
Get 27	8,00€
Calvados	8,00€
Cognac Martell Vsop	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