



CAVE

EN GÉNÉRAL ON PEUT TOUT DIRE SUR LE VIN, MAIS VAUT MIEUX FERMER SA GUEULE !

GÉRARD DEPARDIEU

Nos vins rouges

	4€	20€
AOP CÔTES DU RHÔNE / GENTILHOMME	4€	20€
AOP PIC SAINT LOUP / APHYLLANTE	4€	24€
AOP CORBIÈRES / CHÂTEAU LA VOULTE-GASPARETS	5€	27€
AOP MINERVOIS / LA LIVINIÈRE - CUVÉE «LINE ET LAËTITIA»	5€	28€
AOP ST NICOLAS DE BOURGUEIL / DOMAINE DE LA RODAIE	4€	24€
AOP LALANDE-DE-POMEROL / CHÂTEAU AU PONT DE GUÏTRES		32€
AOP CORBIÈRES BOUTENAC / CHÂTEAU SAINTE LUCIE D'AUSSOU		28€
LE SECRET DE RUDOLPH		
AOP PESSAC-LÉOGNAN / CHÂTEAU BROWN		45€
AOP LA RIOJA / MARQUÉS DE CACERES CRIANZA		28€
AOP LANGUEDOC / TERRASSE DU LARZAC «LES LOULOUPS»		33€
AOP COLLIOURE / LES CLOS DE PAULILLES		28€

Nos vins blancs

IGP CÔTES DE GASCOGNE / GROS MANSANG LES TOURTERELLES	4€	20€
AOP PICPOUL DE PINET / DOMAINE DE LA MAJONE	4€	23€
IGP D'OC CHARDONNAY / CÔTES DE PROUILHE	4€	23€
AOP CHABLIS / JEAN-MARC BROCHARD	6€	32€
AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE / CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES		45€

Nos vins rosés

AOP CÔTES-DE-PROVENCE / CHÂTEAU REILLANNE	4€	22€
AOP CÔTES-DE-PROVENCE / CRU CLASSÉ DOMAINE DE LA CROIX		28€

Nos champagnes

VEUVE CLICQUOT / PONSARDIN BRUT	9€	65€
VEUVE CLICQUOT / PONSARDIN MAGNUM		150€
VEUVE CLICQUOT / PONSARDIN ROSÉ		75€
DOM PÉRIGNON BRUT VINTAGE		210€
KRUG / GRANDE CUVÉE BRUT		230€

Le soir

LES PETITS PLATS GOURMANDS À PARTAGER

FOIE GRAS POÊLÉ, BRUNOISE DE POIRE, VINAIGRE DE CIDRE	10€
ASSIETTE DE FOIE GRAS MI-CUIT ET PAIN TOASTÉ	9€
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE DE TRUFFE	6€
PANIER DE FRITES ET SON AÏOLI AU PIMENT D'ESPELETTE	5€
GNOCCHIS AU GORGONZOLA	6€
CAMEMBERT RÔTI ET SES CHIPS DE PATA NEGRA	11€
BO BUN DU MOMENT	9€
SALADE THAÏ	6€
BURRATA DI BUFFALA À LA TRUFFE	8€
SALADE EN ACCOMPAGNEMENT, VINAIGRETTE BALSAMIQUE	3€
LES OEUFS MIMOSA DU BISTROQUET À LA CHAIR DE CRABE	7€
POÊLÉE DE SEICHES ET D'ENCORNETS, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	9€
TATAKI DE THON ROUGE DU BISTROQUET	10€
ST-JACQUES À LA PLANCHA ET SON ESPUMA AU YUZU	12€
CEVICHE DE CABILLAUD AUX AGRUMES, LAIT DE COCO, CITRON VERT	10€
CROUSTILLANTS DE POULET AUX CORN FLAKES	7€
PAN CRISTAL, TOMATE ET JAMBON IBÉRIQUE	7€
CROQUE-MONSIEUR AU CONFIT DE CANARD	6€

EFFILOCHÉ DE MAGRET SAUCE CHIMICHURRI (SANS ACCOMPAGNEMENT)	14€
EFFILOCHÉ DE BAVETTE ANGUS ET SA SAUCE CHIMICHURRI (SANS ACCOMPAGNEMENT)	14€
TATAKI DE BOEUF	9€
CÔTE DE COCHON DES PYRÉNÉES	14€

Nos côtes de boeuf maturées SERVIES AVEC FRITES ET SALADE

SIMMENTAL (ALLEMAGNE)	50€
GALICE (ESPAGNE)	60€
NEBRASKA (USA)	70€
BLACK ANGUS (IRLANDE)	60€

Desserts

BANOFFEE À LA UNE	7€
MI-CUIT AU CHOCOLAT, CRÈME FOUETTÉE À LA MENTHE GLACIALE	6,5€
TARTE CITRON REVISITÉE EN VERRINE	6,5€
CAFÉ GOURMAND	8€
SOUPE DE FRAISES, SUCRE PÉTILLANT	5€
DESSERT DU MOMENT	5€

Le midi

La Cantine

LES 2 FORMULES DE LA CANTINE

DU LUNDI AU SAMEDI DE 12H À 14H

TABLÉE D'ENTRÉES + PLAT + TABLÉE DE DESSERTS

4 PLATS
AU CHOIX

- PLAT DU JOUR DE LA CANTINE
- CEVICHE DU MOMENT
- BO BUN BOEUF ET CREVETTES
- BROCHETTE OU HACHÉ DE LA SEMAINE

17,5€

OU

TABLÉE D'ENTRÉES

CÔTE DE BOEUF

- + CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL
- ACCOMPAGNEMENT : FRITES + SALADE
- + TABLÉE DE DESSERTS

30€
PAR PERSONNE

Nos buffets sont réalisés à partir de produits frais, de saison et de recettes traditionnelles.

Les Boissons

LE CAFÉ	2€
LE THÉ	3€
SOFT (33CL)	3€
1/2 EVIAN	3,50€
1/2 SAN PELLEGRINO	3,50€

Le Vin

10€

LE POT DE CÔTE (PICHET DE 50CL, LE MIDI UNIQUEMENT)
ROUGE : CÔTE DU RHÔNE
BLANC : CHARDONNAY
ROSÉ : CÔTES-DE-PROVENCE

RETROUVEZ AUSSI NOS VINS À LA CARTE

LE DIMANCHE DE 12H À 14H

Formule unique à 20€
Tablées à volonté + 1 poisson ou 1 viande au choix