



Bistro Moderne

— FUSION —

CUISINE DU MONDE



summertime

Les ENTRÉES

Tartare de saumon et gambas

Laissez-vous tenter par notre entrée exquise mariant la fraîcheur du saumon et la délicatesse des gambas. Une invitation au voyage, mêlant saveurs marines et raffinement culinaire.

19€

Buddha bowl

Savourez la fraîcheur et la richesse de notre Buddha bowl, une explosion de couleurs et de saveurs avec des légumes croquants, des grains nourrissants et une sauce savoureuse.

17€



Salade de chèvre chaud local

Laissez-vous tenter par notre salade de chèvre chaud, avec du fromage local fondant sur un lit de légumes frais. Une entrée à ne pas manquer !

18€



Taboulé Libanais

Un mélange frais et parfumé, parfait pour une escapade méditerranéenne !

15€

Les **PLATS PRINCIPAUX**

Pizza Burger

Venez goûter notre incroyable pizza burger, une fusion gourmande entre la pizza et le burger (250gr). Une expérience unique et savoureuse qui vous surprendra.

21€

Filet mignon de boeuf

Savourez l'excellence de notre filet mignon de bœuf, tendre et juteux, accompagné de ses garnitures raffinées.

28€

Souris d'agneau avec polenta frites

Notre délicieuse souris d'agneau, tendre et parfumée, est accompagnée de polenta frites croustillantes.

28€

Poisson pêché du jour sauce vierge

Venez savourer la fraîcheur de notre poisson du jour, accompagné d'une délicieuse sauce vierge.

Un plat frais et léger qui vous transportera en bord de mer !

26€



Risotto aux pleurotes

Risotto crémeux aux pleurotes de la Ligne Verte : le mariage parfait du riz Arborio et des champignons locaux, pour une expérience culinaire à la fois crémeuse et savoureuse.

24€

Accompagnements

Frites, riz, légumes sautés et quinoa

Assiettes de **FROMAGES**

Assiette de fromages de chèvres locaux

*Découvrez nos fromages de chèvre locaux,
savoureux et authentiques.*

25€

Les **DESSERTS DU CHEF**

Café ou thé gourmand du monde

*Une délicieuse trilogie de mignardises accompagnée
de votre choix de café ou thé, pour finir sur une note
douce et légère.*

12€

Dessert du moment

*Succombez à notre dessert du jour, une création
sucrée unique qui ravira vos papilles en toute
simplicité.*

9€

Panna Cotta au chocolat blanc

*Un délice crémeux au chocolat blanc, agrémenté de
caramel Carambar et d'une touche de fleur de sel.*

12€

Menu **ENFANT**

*Demandez à notre chef, le plat du jour pour les
enfants de - de 12 ans. Entrée, dessert et boisson.*

12€

La CAVE À VIN

Carte d'Or 1er cru	75cl	68€
<i>Champagne Blondel NV</i>	12.5cl	12.50€

VINS BLANCS

AOP Bourgogne aligoté	75cl	23€
<i>Bourgogne, Domaine de Rochebin 2022</i>	12.5cl	5€

IGP, Sauvignon blanc	75cl	23€
<i>Val de Loire, Réthoré Davy 2021</i>		

IGP, Maubet Gros Manseng (sec)	75cl	34€
<i>Côte de Gascogne, 2022</i>	12.5cl	7.50€

Maubet petit Manseng (doux)	75cl	34€
<i>Côte de Gascogne, 2022</i>		

AOP Riesling	75cl	23€
<i>Alsace, Dopff 2022</i>		

AOP Petit Chablis Chardonnay	75cl	45€
<i>Grand Calcaire 2020</i>	12.5cl	8€

VINS ROSÉS

IGP Maubet	75cl	23€
<i>Côtes de Gascogne, 2022</i>	12.5cl	5€

AOP, Cuvée Belleruche	75cl	27€
<i>Rhône, Domaine M. Chapoutier, 2021</i>		

VINS ROUGES

AOP Côte de Bourg vin biologique	75cl	26€
<i>Bordeaux, Château le Monastère 2020</i>		

IGP, Pinot Noir	75cl	30€
<i>Val de Loire, Réthoré Davy 2023</i>	12.5cl	5€

DOC Montepulciano d'Abruzzo	75cl	40€
<i>Italie, Jasci 2019</i>		

AOP Côtes du Ventoux	75cl	60€
<i>Rhône, Domaine de Fenouillet 2021</i>		

AOP Châteauneuf-du-Pape	75cl	70€
<i>Rhône, Les Vignerons de l'enclave 2021</i>		

La

CARTE DES COCKTAILS

MOCKTAILS

8€

VIRGIN COLADA

Lait de coco, jus d'ananas, sirop, glace pilée, 1/4 d'ananas

VIRGIN MOJITO

Citron, feuilles de menthe, sirop, eau gazeuse

COCKTAILS

12.50€

SEX ON THE BEACH

Vodka Goéland, crème de pêche, liqueur de framboise, jus d'orange

SEX ON THE TERRASSE

Liqueur de bleuet, gin Boreal, citron vert, jus de pomme

PORN STAR MARTINI

Vodka Goéland, fruit de la passion, jus tropical

GIN & TONIC DU CAILLOU

Gin violet Boreal, tonic, citron

SPICY MANGO

Rhum blanc, sirop de piment, citron vert, purée de passion, jus de mangue

MOJITO DU CAILLOU

Rhum blanc cuvée du colombier, sirop de canne, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

CAIPIRINHA

Cachaça, sirop de canne, glace pilée, citron

ESPRESSO MARTINI

Kahlúa, vodka Goéland, espresso, sirop de sucre de canne

GIN FIZZ DU CAILLOU BLANC

Gin Boreal, jus de citron frais, sirop de canne, citron, eau pétillante

APEROL SPRITZ

Apérol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

MARGARITA FUEGO

Tequila, triple sec, purée de fraise, jus de fraise, citron vert, sirop de piment (optionnel)

Les **BOISSONS**

SOFT

EAU MINÉRALE (BTL)	4.00€
EAU PÉTILLANTE (BTL)	8.00€
JUS (ORANGE, POMME, ABRICOT, ANANAS)	3.00€
COCA COLA, SPRITE, GINGER ALE	3.50€

BIÈRES

HEINEKEN	4.00€
SOL, CORONA	6.00€
MIQU'ALE blanche, blonde, ipa, rousse	8.00€
COORS LIGHT	6.00€
1664	4.00€

WHISKY

HENRY'S LEGACY, WHISKY LOCAL	12.00€
JAMESON	7.00€
BALLANTINE'S	7.00€
TEACHERS	4.00€
JACK DANIELS BOURBON	7.00€
TOKI WHISKY JAPONAIS	11.00€
ABERFELDY SINGLE MALT 12 ANS D'ÂGE	11.00€

DIGESTIF

AMARETTO	5.00€
COGNAC COMTE JOSEPH	8.00€
MANZANA	5.00€
GET 27/31	5.00€
CALVADOS	5.00€