



# LE BISTROT

Le Chef Christophe Patenotte et son Equipe vous proposent une Cuisine de Saison élaborée à partir de Produits Frais qui nous sont livrés tous les jours

Our Chef Christophe Patenotte and his Crew offer You a Seasonal Cooking elaborated with greatest Attention from Daily delivered Fresh Product

|  |                                       |  |                                       |
|--|---------------------------------------|--|---------------------------------------|
| Bol de Quinoa, Légumes et Fruits BIO   | 14,50€                                | Organic Vegetables and Fruits in a Quinoa Salad  | 14,50€                                |
| Terrine Maison, cornichons, pain grillé  | 8,00€                                 | Home-Made Terrine, Pickles, Toast  | 8,00€                                 |
| Foie Gras de Canard Mi-Cuit « Maison »   | 26,00€                                | Home-Made Duck Foie Gras   | 26,00€                                |
| Caesar Salade « Poulet »   | 22,00€                                | Caesar Salad with chicken  | 22,00€                                |
| Orrechiette Tomate & Basilic, Epicées ou pas                                   | 16,00€                                | Orrechiette Pasta with Tomato and Basil, Spicy or not                                  | 16,00€                                |
| Loup Grillé élevé en Méditerranée  | 33,00€                                | Grilled Mediterranean Seabass  | 33,00€                                |
| Cheeseburger ou Hamburger  | 23,00€                                | Cheeseburger or Hamburger  | 23,00€                                |
| Club Sandwich Poulet Bacon   | 20,50€                                | Club Sandwich chicken Bacon  | 20,50€                                |
| Tartare de Bœuf  | 22,00€                                | Beef Tartare   | 22,00€                                |
| Croque Monsieur ou Croque Madame / Salade Verte                                | 16,50€                                | Croque Monsieur or Croque Madame / Green Salad   | 16,50€                                |
| Filet de Bœuf Grillé ou Entrecôte selon arrivage,<br>Sauce Poivre ou Béarnaise | Le Filet 36,00€<br>L'Entrecôte 33,00€ | Grilled Beef Fillet or Sirloin Steak (According to Load),<br>Pepper Sauce or Béarnaise | Fillet 36,00€<br>Sirloin Steak 33,00€ |
| Milanaise de Veau Façon Voilier  | 29,00€                                | Milanaise Veal Escalope "Voilier Style"  | 29,00€                                |
| Omelette aux Œufs Bio de la Ferme<br>Garnie : Fromage, Jambon ou Champignons   | 15,00€<br>16,00€                      | Plain Organic Omelette<br>Stuffings : Cheese, Ham or Mushrooms                         | 15,00€<br>16,00€                      |
| Planche de Fromages "Maison Mons"  | 19,00€                                | Cheese Platter "Maison Mons"   | 19,00€                                |
| Sélection de Pâtisseries Proposée par «David Piron»                            | 10,00€                                | «David Piron» Pâtisserie   | 10,00€                                |
| Dessert du Jour  | 9,00€                                 | Dessert of the Day   | 9,00€                                 |
| Tarte Fine aux Pommes, Glace Vanille   | 9,00€                                 | Apple Pie with Vanilla Ice-Cream   | 9,00€                                 |
| Vacherin Façon Voilier   | 9,50€                                 | Vacherin « Voilier Style »   | 9,50€                                 |
| Crème Brûlée Vanille Bourbon   | 8,50€                                 | Crème Brûlée with Bourbon Vanilla  | 8,50€                                 |
| Crème Caramel  | 6,50€                                 | Crème Caramel  | 6,50€                                 |
| Ile Flottante  | 6,50€                                 | Ile Flottante  | 6,50€                                 |
| Mousse au Chocolat   | 7,50€                                 | Chocolate Mousse   | 7,50€                                 |
| Fruits de Saison   | 12,00€                                | Seasonal Fruits  | 12,00€                                |
| Profiteroles CC,   | 3 Choux 9,50€<br>2 Choux 6,00€        | Profiteroles CC,   | 3 Pieces 9,50€<br>2 Pieces 6,00€      |
| Assiette Gourmande   | 10,00€                                | Gourmand Plate   | 10,00€                                |