L'IMPROVISTE • BISTROT

◆◆◆ SUR PLACE OU À EMPORTER ◆◆◆

ENTRÉES

L'OEUF COCOTTE 7,5 €
Vieux Comté, crème de parmesan, échalotes confites & champignons shiitake, toasts à l'ail

L'OS À MOELLE (env. 300g) 9 €
Persillade, échalotes confites, toasts grillés, fleur de sel

TARTARE DE DAURADE 9,5 €
Coulis de mangue, réduction soja, miel & balsamique, coriandre & sésames

TERRINE DE LAPIN AU COGNAC 7 €

CABÉCOU RÔTI 8,5 €
Fumé au romarin, rôti au miel, noix torréfiées, compotée de poires & échalotes, toasts à l'ail

PLATS

TARTARE DE BOEUF (À L'ITALIENNE) 17,5 €
Bœuf taillé au couteau (env. 150g), parmesan, tomates séchées, pignons de pin, basilic frais

PULLED PORK & PAIN PERDU 16,5 €
Effiloché de cochon au Zaatar, Raïta de concombre, pain de campagne perdu

BURGER DU BISTROT 16,5 €
Buns boulanger, bœuf VBF 125g, crème de cheddar maturé, bacon, oignons confits

BURGER POULET CROUSTILLANT 15 €
Bun's boulanger, poulet croustillant, crème de cheddar maturé, échalotes confites

TATAKI DE CANARD 21 €
Magret de canard (env. 150g), sauce vierge sésame et basilic thaï, Pili-Pili, citron vert. Grenaille, graine de coriandre, ail confit

** Sauce supp : Cheddar / Roquefort / Poivre / Chimichurri - 1,5 €*

* Prix affichés TTC service compris
* Liste des allergènes disponible sur demande

RISONI À LA TRUFFE 17,5 €
Pancetta, Pecorino & truffe noire

SALADE CÉSAR 15 €
Poulet pané, croûtons aillés, copeaux de parmesan, tomates cerise, sauce César & pesto vert

PIÈCE DU BOUCHER - env. 200 g 18 €
Sauces au choix (Roquefort/ Poivre/ Chimichurri), confit d'échalotes

POISSON RÔTI 18 €
Détails sur notre ardoise

DESSERTS

PROFITEROLES 7,5 €
Choux maison, glace vanille, coulis chocolat

PANNA COTTA & PRUNES RÔTIES 7 €
Coulis de fruits rouges, amandes caramélisées

MOUSSE AU CHOCOLAT 7 €

BRIOCHE PERDUE 6,5 €
Caramel beurre salé ou chocolat (nougatine cacahuète, chantilly & glace vanille)

CAFÉ GOURMAND 7,5 €

RIZ AU LAIT & CRAQUELIN CACAHUÈTES 7 €

COUPES DE GLACE
1 boule (2,5€) 2 boules (3€) 3 boules (4,5€)
(chocolat / fraise / vanille / citron vert / café rhum raisin / stracciatella / pistache)
Dame Blanche / Colonel / Café liégeois (5,5€)
* Supplément chantilly / coulis chocolat / caramel maison - 0,5 €

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES 3,5 €
FRITES CHEDDAR 4,5 €
FRITES CHEDDAR & BACON 5,5 €
SALADE (ROQUETTE & PICKLES) 3 €
SAUCES (ROQUEFORT / POIVRE / CHEDDAR) 1 €

MENU ENFANT 10,5 €
Poulet tenders ou steak haché frais (frites / salade)
Sirop à l'eau, 1 boule de glace au choix

L'IMPROVISTE • BISTROT

SUR PLACE OU À EMPORTER

BOISSONS CHAUDES

Espresso / Allongé	1,7 / 3,4
Double espresso	3,4
Espresso (décaféiné)	1,7
Noisette	2
Ristretto	1,7
Cappuccino	3
Grand crème	2,5
Café Viennois	4,5
Thé - notre sélection sur demande	3
Chocolat chaud	3,5
Chocolat Viennois	4,5

BOISSONS FRAICHES

Coca-cola / Coca zero	3,6
Orangina / Ice tea / Limonade	3,6
Schweppes / Schweppes Agrumes	3,6
Perrier (tranche +0,50 €)	3,1
Sirop à l'eau	2,5
Diabolo	3
Pago (orange, pomme, fraise, abricot)	3,5
San Pellegrino 50cl / Litre	4 / 6
Évian 50cl / Litre	3,5 / 5,5

APÉRITIFS

Pineau des Charentes 8cl	4,5
Martini blanc / Martini rouge 6cl	4,5
Pastis 51 / Ricard 2cl	4
Kir (mûre, cassis, pêche) 10cl	4
Lillet / Porto / Suze 6cl	4,5

DIGÉSTIFS

Cognac XO (dom J.Nezereau) 4cl	10,5
Cognac VSOP (dom J.Nezereau) 4cl	7,5
Armagnac VSOP 4cl	7,5
Rhum Zacapa 23 ans d'âge 4cl	10,5
Rhum Don Papa 4cl	7,5
Rhum Havana Club Especial 4cl	6,5
Get 27 4cl	5,5
Poire Williams 4cl	5,5
Jack Daniel's 4cl	6,5
Gin Bombay Sapphire 4cl	6,5
San José Silver 4cl	5,5
J&B Whisky 4cl	5,5
Ballantine's Whisky 4cl	6,5
Sève (feu de joie)	6,5
Menthe pastille	6

BIÈRES / CIDRES

Pelforth 12,5cl / 25cl / 50cl (pression)	2,8 / 3,8 / 6,5
Affligem 12,5cl / 25cl / 50cl (pression)	3,1 / 4,1 / 7,5
Hapkin 12,5cl / 25cl / 50cl (pression)	3,8 / 4,8 / 8
Desperados 33cl	5,5
Heineken 0,0% 33cl	4,5
Panaché / Monaco (50cl - 6,5€)	3,8
Cidre Kérisac cuvée spéciale Doux / Brut 25cL	3,5

Supplément sirop 0,5 € / picon 1 € / soft 1,5 €

* Prix affichés TTC service compris
* Liste des allergènes sur demande

L'IMPROVISTE • BISTROT

◆◆◆ SUR PLACE OU À EMPORTER ◆◆◆

Nos Vins

ROUGE	**Verre (12,5cl)**	**/ 75cl**
Château Haut L'abeille, vignoble Chevalier, Bordeaux	5	21
Anjou, domaine Renou, AOP Anjou	-	23
Château vieux Planty, AOP Blaye, Bordeaux	-	34
Les Grandes carrières, Marselan Syrah	6	26
BLANC		
Greg et Juju - Pays d'Oc - Sauvignon Terret (25cl - 7,5€ / 50cl - 14€)	3,8	-
AOP Muscadet sur lie, Dom. du haut Fresnes	6,5	23
Le Faillet (viognier), Dom. Grand Chemin, IGP d'Oc	7	26
R Gascon Jaune, Dom. les remparts, IGP Côtes de Gascogne (moelleux)	6,5	25
ROSÉ		
Amour de Gris, Dom. Grand Chemin, IGP cévennes	6,5	34
Tarani, Comté Tolosan, IGP Tarn	5,5	23
CHAMPAGNE / CRÉMANT		
Michel Jacquot, brut réserve, 100 % Pinot noir	-	48
Domaine du Haut Fresne, crémant de Loire brut blanc	-	26

* Prix affichés TTC service compris
* Liste des allergènes sur demande