

Carte des Boissons à emporter :

Les Vins du Jura :

Les caves s'installent au Bistronôme.

Afin de soutenir nos vignerons qui ne peuvent vous accueillir, nous mettons à votre disposition, avec leur collaboration, la vente des références qu'ils ont sélectionnées.

Bouteille de Vin 75 Cl : (tarif cave)

● Domaine Les Bottes Rouges : Bio

J.Baptiste Ménigoz et Florein Kleine Snuverink

- Pet Nat Ouf 16,80€
- Chardonnay Léon 18€
- Pinot La Pépée 18€

● Domaine de La Touraize : Bio

Héléana et A.Jean Morin

- Pet Nat Rosé de Trousseau 12€
- Les Moulin Co fermentation de Chardonnay et Savagnin ouillé 2018 14€
- Ploussard 2018 13€

● Domaine Des Bélemnites :

Christian Melet

- Chardonnay Vieilles Vignes 2018 8€
- Savagnin Typé 2016 12€
- Trousseau Cuvée Conventus 2018 10€
- Macvin 15€



Plat à emporter

Entrée :

- Mousseline de carottes à la sauge, brunoise de carottes, petits croutons, segments d'oranges et dés de chorizo grillés **5.50€**

Plat :

- Plat du week-end : Paleron de Porc (*origine France*) et sa sauce Gaston Gérard, ratatouille aux fréjolles (conditionné en sac sous vide) **10€**
- Burger Maison du week-end : steak de Bœuf (*La Boucherie Grosjean*), comté, aubergine confite, cornichons, sauce tomate à l'estragon accompagné d'une salade de haricots et de tomates **12€**
- Plat végétarien : Salade d'orge perlé aux légumes, crème de carotte, orange, poivron et petits croutons, omelette japonaise **10 €**

Dessert :

- La cerise Burlat en gâteau Basque et en compotée, crème à la pistache **5,50€**
- *Pensez à nous informer en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires*

Autres Boissons à emporter :

- Bière Bouteille **Gangloff** (33cl) :
 - Blonde Bisantine Bio 4,50€
 - Blanche Bisantine Bio 4,80€
 - Rousse Bisantine Bio 4,80€
- Bouteille de Vin (75 Cl) :
 - Cuvée des Galets, côte du Rhône (Rouge) 14,50€
 - Mucadet Dne Bonnet-Hutteau Bio (Blanc) 16,00€
 - Les Béates Rosé Dne Des Béates Bio (Rosé) 17,00€

Les Boissons sans Alcools :

- Jus de Fruit **Alain Millat** 33cl 4,00€
(Tomate, Pomme, Raisin, Pamplemousse, orange)
- Nectar de Fruit **Alain Millat** 33cl 4,50€
(Framboise, Abricot, Fraise, Poire)
- Citronnade **Alain Millat** 33cl 4,50€
- Jus de fruit Detox PCCG **Le petit Verger** 25cl 4,50€
(Pomme-Carotte-Citron-Gingembre)
- Limonade **Elixia** 33cl 3,50€
(Nature, Fraise des Bois, Mirabelle)
- **Mortuacienne** Cola 33 cl 3,50€
- **Perrier** 33 cl 2,50€

Restaurant Le Bistrônôme
62 Place Faramand 39600 Arbois
03 84 53 08 51
contact@le-bistronome-arbois.com

LE BISTRÔNÔME

Lisa Jérôme

Vente à Emporter

Pour le bien de notre planète certains contenants sont en verre ou en boîte réutilisable nous comptons sur vous pour nous les rapporter à votre prochaine visite, Merci.

(Une caisse dans la cour du restaurant est également prévue à cet effet)

- Jeudi 28 Mai au soir
- Vendredi 29 Mai et Samedi 30 Mai midi et soir
- Dimanche 31 Mai midi

- *Plage horaire pour le midi : 11h00 à 14h00*
- *Plage horaire pour le soir : 18h00 à 20h30*

Uniquement sur réservation par téléphone au
03 84 53 08 51

- *Réservation ouverte de 10h00 à 19h00*
à partir du Mercredi

Il est conseillé de passer votre commande la veille pour le
lendemain