

Carte des Boissons à emporter :

Suggestion de Vins (Prix Remisé) :

● Beaujolais Village (2018) Dne des Moriers	25,83€
● Terre de Galets (2018) Dne Richaud (Côte du Rhône Rouge)	28,33€
● Chinon(2017) Dne de L'R	25,83€
● Les Béates (2016) Dne Des Béates (Provence Blanc)	30€
● Chardonnay (2015) Dne Villet	22,50€
● Les Moulins (2017) Dne de la Touraize (Ch. /Sa. Ouillé)	29,17€
● Savagnin Naturel (2018) Dne des Bélemnites (Sa. Ouillé)	17,50€
● L'Uva (2018) Dne de la Tournelle (Poulsard)	27,50€
● Trousseau (2017) Dne de la Pinte (Trousseau)	26,67€
● Remonte en Ligne (2017) Dne Fumey Chatelain (Pinot)	24,17€

D'autre référence disponible sur notre carte du restaurant

(20% de réduction par rapport au prix de la carte)

● Bière Bouteille Gangloff (33cl) :	
- Blonde Bisantine Bio	4,50€
- Blanche Bisantine Bio	4,80€
- Rousse Bisantine Bio	4,80€

Les Boissons sans Alcools :

● Jus de Fruit Alain Millat 33cl (Tomate, Pomme, Raisin, Pamplemousse, orange)	4,00€
● Nectar de Fruit Alain Millat 33cl (Framboise, Abricot, Fraise, Ananas)	4,50€
● Citronnade Alain Millat 33cl	4,50€
● Limonade Elixia 33cl (Nature, Fraise des Bois, Mirabelle)	3,50€
● Mortuacienne Cola 33 cl	3,50€



Plat à emporter

Entrée :

- Pressé de sanglier, coulis de figues et salade de betteraves **6.00€**
- Soupe à l'oignon, croutons et cubes de vieux comté (*Fromagerie Janin MOF*) **6.00€**

Plat :

- Plat du week-end (conditionné en sac sous vide) : Médaillon de Veau (*origine France*) **ou** Filet de Saumon (*origine Islande*), sauce au Pamplemousse et coriandre, duo de riz et carottes **12.50€**
- Burger Maison (servis chaud) : Steak de Bœuf (*La Boucherie Grosjean*), comté, oignon, cornichons, sauce tomate, poitrine grillée et choux chinois, accompagné de quartiers de pommes de terre et patate douce rôtis **12.50€**
- Fish and Chips (servis chaud) : Filet de Truite Rose (*Pisciculture des Planches*) en tempura, quartiers de pommes de terre et patate douce rôtis, sauce tartare **12.50€**
- Plat Végétarien : Salade de betteraves, duo de riz et carottes sauce pamplemousse, pleurotes et Morilles à la crème. **12.50€**

Dessert :

- Comme une île Flottante, confiture de lait et sauge ananas **6.50€**
 - Eclair au praliné, bananes rôties et fruits de la passion **6.50€**
- Pensez à nous informer en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires

Nouveau

Pour consulter notre carte, nos menus

et notre carte des vins

Flasher ce code :



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

Vente à Emporter

- *Jeudi 19 Novembre le soir*
- *Vendredi 20-Samedi 21 Novembre midi et soir*
- *Dimanche 22 Novembre le midi*

- *Plage horaire de retrait pour le midi :*
11h15 à 13h30
- *Plage horaire de retrait pour le soir :*
18h15 à 20h30

Uniquement sur réservation la veille avant 19h00

par téléphone au [03 84 53 08 51](tel:0384530851)

Réservation ouverte de 9h00 à 19h00 à partir du Mercredi

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)