

Carte des Boissons à emporter

Suggestion de Vins (Btl 75cl Prix Remisé) :

● St Romain (2017)	Dne Prunier Bonheur (Bourg. Blanc)	36,00€
● Les Buisserons (2018)	Dne Richaud (Rhône Rouge)	18,40€
● Calcaire (2016)	Château Les Croisilles (Cahors Rouge)	19,20€
● Les Béatines (2018)	Dne Des Béates (Provence Blanc)	17,60€
● Drôle d'oiseau (2019)	Dne Berthrand (Languedoc Rosé)	15,00€
● Floral (2015)	Dne Des Ronces (Chardonnay)	28,00€
● GPS (2019)	Dne Pignier (Gamay/Pou./Sa. Ouillé)	30,40€
● Terres Bleues (2018)	Dne de la Touraize (Sa. Ouillé)	31,20€
● Brouille Ménage (2016)	Dne Fumey Chatelain (Poulsard)	24,80€
● Trousseau (2018)	Dne Lambert	23,20€
● Vieilles Vignes (2015)	Cellier St Benoit (Pinot)	18,40€
● Tradition (N.M)	Cellier St Benoit (Sa. Typé/chardo)	19,20€
● Savagnin Typé (2016)	Dne des Bélemnites	24,00€
● Jus de la Folie 20Cl (2020)	Dne Novice (PetNat)	12,00€

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, Pamplémousse, orange)		4,00€
● Nectar de Fruit Alain Millat 33cl (Framboise, Abricot, Fraise, Ananas)		4,50€
● Citronnade Alain Millat 33cl (citron/gingembre)		4,50€
● Limonade Elixia 33cl (Nature, Fraise des Bois, Mirabelle)		3,50€
● Mortuacienne Cola 33 cl		3,50€



Plats à emporter

Entrées :

- Roulé de courgettes à la truite fumée et jeunes pousses de salade. **6.00€**
- Mousseline de céleri et panais aux amandes, coulis de cresson, sablé au vieux parmesan. **6.00€**

Plats :

(Tous nos plats peuvent-être servis chaud sur demande)

- **Plat du week-end** : Dos de lieu jaune sauce iodée à la moutarde, duo de riz aux légumes et laitue de mer. **12.50€**
- **Burger Maison** : Steak de Bœuf (**La Boucherie Grosjean**), Morbier, curry, cornichons, sauce tomate et poitrine grillée, accompagné de quartiers de pommes de terre et carottes rôties. **12.50€**
- **Fish and Chips** : Tempura de Truite Rose (**Pisciculture des Planches**) au quinoa, quartiers de pommes de terre et carottes rôties, sauce tartare à la moutarde à l'ancienne. **12.50€**
- **Plat Végétarien** : Duo de riz en risotto, laitue de mer et légumes de saison. **12.50€**

Desserts :

- Palet fraise et rhubarbe en texture gourmande. **6.50€**
- Mille-feuille à la vanille de Madagascar, patate douce violette et céréales. **6.50€**

Pensez à nous informer en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires

Nouveau

(Tout est fait maison, il varie en fonction de nos produits du moment)

Apéro'time :

4 variétés de bouchées apéritives (8 pièces en tout)

- Prix pour 1 personne : **8€**

Avec une bouteille de rosé Drôle d'oiseau (75cl)

- Prix pour 2 personnes (minimum) : **28€**

Barbec' : (à commander la veille)

3 viandes cuites basse température à griller au barbecue :

- Tranche d'agneau à l'ail des ours,
- Magret de canard à la sauce soja français,
- Epaule de porcelet aux épices douces,

salade composée du moment, pommes de terre en papillote et sauce maison.

- Prix pour 2 personnes (minimum) : **40€**

Brunch : (à commander la veille)

- Composition :

Pressé de bœuf et canard au foie gras

Burger et salade composée du moment

Pain (*Cécilie Hedetoft*), fromage et gelée au vin jaune

Compote de fruits

Pâtisserie du moment

Viennoiserie, Cake et bouchée sucrée

- Prix pour 1 personne : **29€**

Chocolat chaud (*Valrhona*) maison : 3,50€/pers

Jus de fruit (*Alain Millat*) : voir page précédente

LE BISTRONÔME

Lisa Jérôme

Vente à Emporter

- *Samedi 24 et Dimanche 25 Avril*

- *Plage horaire de retrait : de 11h00 à 14h00 et de 17h00 à 19h00*

Sur réservation, conseillée la veille avant 19h00

par téléphone au 03 84 53 08 51

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)

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