

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



## Plats à emporter

### Entrées :

- Salade de pommes de terre à la saucisse de Morteau comme une piémontaise. **6.00€**
- Pressé de souris d'agneau aux légumes et chiffonnade de salade. **6.00€**

### Plats :

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

- **Plat du week-end** : ½ coquelet rôti **ou** rognon de veau, sauce au vin Jaune, purée de carottes rôties et légumes de saison sautés. **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** : Polenta crémeuse, légumes de saison sautés et purée de carottes rôties au Porto. **12.50€**

### Desserts :

- Le chocolat et la fève de Tonka sur la base d'un flan en différentes textures. **6.50€**
- Macaron fraise et tanaïse **6.50€**

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

# Nouveau

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

## Apéro'time :

4 variétés de bouchées apéritives (8 pièces en tout) :

- Prix pour 1 personne : **8€**

Pack avec une bouteille de rosé Drôle d'oiseau (75cl) :

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

## Barbeuc' : (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,
- 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€**

## Les Plus :

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

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

# LE BISTRONÔME

*Lisa Jérôme*

## Vente à Emporter

● *Samedi 01 et Dimanche 02 Mai*

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