

**Restaurant Le Bistrônôme**

62 Place Faramand

39600 Arbois

 03 84 53 08 51

Samedi 29 et Dimanche 30 Mai

# Menu Fête des Mères

à emporter

## Entrée 9€

*Tartelette de légumes cuits et crus, tuile de comté et jambon cru  
(possible sans le jambon cru)*

## Plats 21€

*Queue de lotte rôtie, sauce bisque de crevettes crémée  
aux notes de verveine citronnée, courgette farcie aux légumes,  
pommes de terre nouvelles et pousses aromatiques*

ou

*Quasi de veau, sauce vin rouge et origan,  
courgettes farcies aux légumes, pommes de terre nouvelles et  
pousses aromatiques*

## Dessert 10€

*Déclinaison de la rhubarbe et de la fleur de sureau  
(servi avec un sorbet, pensez à apporter une glacière)*

Entrée, plat, dessert à 40€  
(Déclinable à la carte)

- Réservation au plus tard 48h à l'avance  
au 03 84 53 08 51
- Retrait : Samedi 29 et Dimanche 30 Mai  
de 11h00 à 14h00 et 18h00 à 20h00

- **Burger Maison** : Steak de Bœuf (*La Boucherie Grosjean*), Comté, cornichons, sauce tomate, compotée d'oignons, poitrine et sucrose grillées, 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€**

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

**A commander impérativement la veille avant 18h00 :**

- **Apéro'time** :

-4 variétés de bouchées apéritives (8 pièces en tout) : Prix pour 1 personne : **8€**

-Pack 2 bouchées apéritives et une bouteille de rosé Drôle d'oiseau (75cl) :

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

- **Brunch** :

- **Composition :**

Pressé du moment

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 sucré

Prix pour 1 personnes : **29€**

- **Les Plus** :

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

Jus de fruit (*Alain Millat*) : voir en bas de page

### **Carte des Boissons à emporter**

#### **Suggestion de Vins (Btl 75cl Prix Remisé) :**

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

**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, Pamplemousse, orange)

- Nectar de Fruit **Alain Millat** 33cl **4,50€**  
(Framboise, Abricot, Fraise, Ananas)

- Citronnade **Alain Millat** 33cl (citron/gingembre) **4,50€**

- **Mortuacienne** Cola 33cl **3,50€**

- Limonade **Elixia** 33cl **3,50€**  
(Nature, Fraise des Bois, Mirabelle)