



## ENTRÉES

### POTAGE / VELOUTE 7.00 €

Croutons & fromage râpé

### AUMONIERE CROUSTILLANTE CHEVRE & MIEL 7.00 €

Mesclun, noix, oignons rouges

### TARTARE DE SAUMON 7.00 €

Crèmeux de fromage blanc au citron, ciboulette & échalotes

### ŒUFS EN MEURETTE 6.50 €

Œufs pochés, lardons, oignons grelots, croûtons, Sauce au mâcon rouge

### ENTREE DU JOUR 6.00 €

Du lundi au jeudi soir

### SALADE DU BISTRO M PETITE 7.00 € / GRANDE 14.00 €

## PLATS

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

### PAVE DE SAUMON 14.50 €

Sauce beurre blanc, riz & épinards

### TAGLIATELLES POULET & PESTO 13.50 €

Poivrons lanières, tomates confites

### BURGER BŒUF 14.50 €

Buns, bœuf du limousin 180 gr\*, comté, oignons rouges

### BOWL VEGETARIEN 14.00 €

### PAVÉ DE RUMSTEAK 15.00 €

180 gr\*, frites & mesclun

### CONFIT DE CANARD 16.50 €

Chapelure ail persil & pommes de terre grenailles

### PLAT DU JOUR 13.00 €

Du lundi au jeudi soir

## SAUCES

Bleu de Bresse, poivre vert, barbecue, béarnaise + 0.50 € par sauce supplémentaire

## MENU ENFANT jusqu'à 12 ans 9.00 €

### UN PLAT

Steak haché, frites ou croustilles de poulet, frites ou spaghettis bolognaise

### UN DESSERT

Glace ou yaourt

+ 1 boisson (Coca-cola ou Jus de fruits 25 cl, ou Caprisun 20 cl)

Prix nets en euros. Service compris.

\* Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %.



## DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS 7.50 €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 7.00 €

SALADE DE FRUITS 5.50 €

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON 5.50 €

FAISSELLE FROMAGE BLANC 5.50 €

TARTELETTE TATIN TIEDE 6.50 €

BRIOCHE PERDUE CAMEL BEURRE SALE & GLACE CAMEL 6.50 €

## GLACES

GLACE 3 BOULES 6.00 €

GLACE 2 BOULES 4.50 €

Au choix : vanille, chocolat, pistache, café, rhum raisins, caramel beurre salé, citron, cassis, fraise, coco, fruits de la passion



Prix nets en euros. Service compris.  
Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.  
Toutes nos viandes sont d'origine Française.