



LE BISTROT

Le Chef Nicolas Boucher et son Equipe vous proposent une Cuisine de Saison élaborée à partir de Produits Frais qui nous sont livrés tous les jours

Our Chef Nicolas Boucher and his Crew offer You a Seasonal Cooking elaborated with greatest Attention from Daily delivered Fresh Product

LE PLAT DU JOUR 19,50 €

FORMULE 24,50 €

Uniquement Midi - Lundi au vendredi de 12h00 à 14h30

1 Plat du Jour
+ 1 Dessert du Jour ou 2 Boules de Glace
+ Café
Boissons non incluses

Sup. Dessert «stephane Saluzzo» 2€

DAILY PLATE 19,50 €

« LA FORMULE » 24,50 €

Only at Noon : From Monday to Friday / From 12:00am to 2:30pm

1 Daily Plate
+ 1 Dessert of the Day or 2 Ice cream Scoops
+ Coffee
Drink not Included

Extra Charge for the «stephane Saluzzo» Dessert 2€

LES ENTRÉES

Sardines à L'Huile d'Olive, Pain Croustillant et Beurre demi-sel	14,50€
Planche de Charcuterie et fromage	16,00€
Caesar Salade « Poulet »	23,00€
Caesar Salade « Gambas »	26,00€
Mozzarella & Tomates de Mme.Campana, Jambon Serrano et Basilic	16,00€
Salade de Quinoa aux Herbes Fraîches, Feta et Dattes Séchées	14,00€
Assiette de Saumon Fumé, Citron et Toasts	26,00€
Assiette de Melon et Pastèque	15,00€

LES PLATS

Milanaise de Veau Façon Voilier, Linguine Sauce Tomate et Basilic	27,00€
Tartare de Boeuf (Préparé ou Non), Frites, Salade de Jeunes Pousses	24,00€
Entrecôte Grillée, Sauce Poivre ou Béarnaise	36,00€
Cheeseburger ou Hamburger, frites	26,00€
Pavé de saumon Rôti, Écrasé de Pomme de Terre aux cebettes et basilic	25,00€
Gambas Grillées au Piment Thaï (Légèrement épicé)	36,00€
Ceviche de Loup aux Agrumes et pois Gourmands, Frites, Salade de Jeunes Pousses	23,00€
Linguine Coulis de Tomate et Basilic ou Arrabiata	18,00€
Omelette Mixte Fromage Jambon, Frites	17,00€
Omelette Complete Fromage Jambon Champignons, Frites	18,00€

LES GARNITURES AU CHOIX

Purée de Pomme de Terre, Salade de Jeunes Pousses, Frites, Légumes du Marché, Riz Basmati.	
Purée de Pomme de Terre aux Saveurs Truffées	Sup 2,00€
Garniture supplémentaire	6,00€
Sauce Béarnaise ou Poivre	Sup 3,00€

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de Fromages "Maison Mons" Meilleur Ouvrier de France	14,00€
Tarte au Citron Meringuée de la Maison «Saluzzo»	9,00€
Cheese Cake au Spéculos	9,00€
Crème Brûlée Vanille Bourbon	9,00€
Assiette de Fruits Rouges	16,00€
Dessert du Jour	9,00€
Café Gourmand	11,00€

STARTERS

Sardines with Olive Oil, Slightly Salted Butter, Crunchy Bread	14,50€
Charcuterie and Cheese Plate	16,00€
Caesar Salade with Chicken	23,00€
Caesar Salade with Prawns	26,00€
Mozzarella & Tomatoes From Mme.Campana, Serrano Ham and Basil	16,00€
Quinoa Salad with Fresh Herbs, Feta and Dried Dates	14,00€
Smoked Salmon Plate, Lemon and Toasts	26,00€
Melon & Watermelon Plate	15,00€

MAIN COURSES

Milanaise Veal Escalope "Voilier Style", Linguine with Tomato & Basil Sauce	27,00€
Beef Tartare (Prepared or Not), French Fries, Young Shoots Salad	24,00€
Sirloin Steak, Pepper or Béarnaise Sauce	36,00€
Cheeseburger or Hamburger, French Fries	26,00€
Grilled Salmon Steak, Mashed Potatoes with Cebettes and Basil	25,00€
Prawns Grilled with Thai Chili (Slightly Spicy)	36,00€
Sea Bass Ceviche with Citrus Fruits and «Pois Gourmand», French Fries & Young Shoots Salad	23,00€
Linguine with Tomato Coulis and Basil or Arrabiata	18,00€
Mixte Omelette (Stuffed Cheese & Ham), French Fries	17,00€
Full Omelette (Stuffed Cheese, Ham & Mushrooms), French Fries	18,00€

CHOICE OF SIDE ORDERS

Mashed Potatoes, Young Shoots Salad, French Fries, Vegetables from the Market, Basmati Rice.	
Mashed Potatoes with Truffle Flavours	Sup 2,00€
Any Supplementary Garnishes	6,00€
Supplementary Béarnaise or Pepper Sauce	Sup 3,00€

CHEESES & DESSERTS

Selected Cheeses "Maison Mons" Best Artisan in France	14,00€
Lemon Meringue Pie Proposed by «Stephane Saluzzo»	9,00€
Cheese Cake with Spéculos	9,00€
Crème Brûlée with Vanille Bourbon	9,00€
Red Fruits Plate	16,00€
Dessert of the day	9,00€
Coffee with a selection of little Sweet Delights	11,00€