



LE BISTRO' NOMIC

MUSIC LIVE - TOUS LES SAMEDIS SOIRS

Grillés au barbecue, mijotés pendant 7 heures ou encore rôtis au four, vous trouverez dans notre carte des produits cuisinés avec originalité pour vous offrir une expérience unique aux inspirations multiculturelles.

Les TAPAS

Cornet de frites fraîches - (V)	5
Rillettes de saumon maison	7
Tapenade d'olives noire et mascarpone, foccacia maison - (v)	7
Falafels 6 pièces, sauce raïta - (V)	8
Fuet catalan	8
Saint Marcellin rôti au miel et romarin - (V)	9
Planche mixte méditerranéenne - Charcuterie, fromages, tapas et foccacia maison	25

Quelques exemples de notre bar:

Sirop à l'eau - 25 cl	3	Pelforth Blonde - Pression 25 cl	4.5
Perrier - 33 cl	4	Peetch Blanche - Bière artisanale - Bttle 33cl.	6.5
Coca ou Coca Zéro	4	La Galéjade - Bière artisanale - Bttle 33cl.	6.5
Nectar Granini - 25 cl	4	Cdr AOP - Rosé - Domaine de l'Olivier - 12 cl	6
Expresso	2	Mojito	9

LA CARTE

LES ENTRÉES

Cappuccino de potimarron aux éclats de noisettes torréfiées - (V)	12
Cromesquis de Mozzarella Bufala - (V) <i>Coulis de tomates acidulée, feuille de roquette</i>	15
Salade de croustillants de chèvre au miel, figues et noix - (V)	14
Foie gras de canard mi-cuit, marmelade pomme-vanille, foccacia maison	18

LES PLATS

Fettuccini à la crème de cèpes - (V) <i>Poêlée de champignons du moment, copeaux de parmesan</i>	18
Buddha bowl Veggie - (V) <i>Trio de quinoa, falafels, concombre, maïs, radis, tagliatelles de carottes, graines</i>	17
Salade de croustillants de chèvre au miel, figues et noix - (V)	17
Bacon Burger du Bistro <i>Double steaks hachés Charolais, bacon, sauce secrète, cheddar et pain artisanal aux céréales</i>	21
Camembert de Normandie au lait cru rôti, charcuteries, pommes grenailles	21
Risotto safrané aux Saint Jacques et légumes croquants	25
Pavé de saumon façon bouillabaisse, moules et tartine de foccacia dorée à l'aïoli	25
Souris d'agneau confites aux romarin <i>Écrasé de pomme de terre aux olives et tomates séchées</i>	26
Daube de bœuf à la provençale	21

GRILLÉ A LA BRAISE - servi avec frites fraîches et mesclun de salade

Bavette - 180 g	19
Pluma de porc - 200 g	21
Entrecôte - 300 g	27

LES DESSERTS

Tiramisu, le classique	8
Brownie Split, glace Banane, caramel et M&M's	9
Panna cotta à la fleur d'oranger, marmelade d'orange, tuiles craquantes	8
Assiettes de fromages assortis	9
Café « plus que gourmand »	9
Salade d'ananas frais, sirop de fleur d'hibiscus, glace thé matcha	9
Coupe Choco'Nomic <i>Glace chocolat, brownies, crème fouettée sucrée et pralins</i>	9
Café liégeois	9
Coupe Colonel (-18) <i>Sorbet citron vert, Vodka (2cl)</i>	9
Cuvée des papes (-18) <i>Sorbet poire, Marc de Châteauneuf du Pape (réserve des légats - hors d'âge) (2cl)</i>	11

LES GLACES

1 boule : 3

2 boules : 5.5

3 boules : 7.5

vanille - fraise - chocolat - poire - café - citron vert - banane

Topping: crème fouettée sucrée, coulis de fruits rouges, éclats de chocolat - 1.5

LES MOMENTS PRIVILEGIÉS

FORMULE MIDI (lundi au vendredi - hors jours fériés)

Plat du jour à l'ardoise - 12,9

Plat du Jour & café gourmand - 17,9

LE REPAS DES ENFANTS - 11

Steak haché et frites fraîches

Brownies ou 2 boules de glace au choix

Sirop au choix