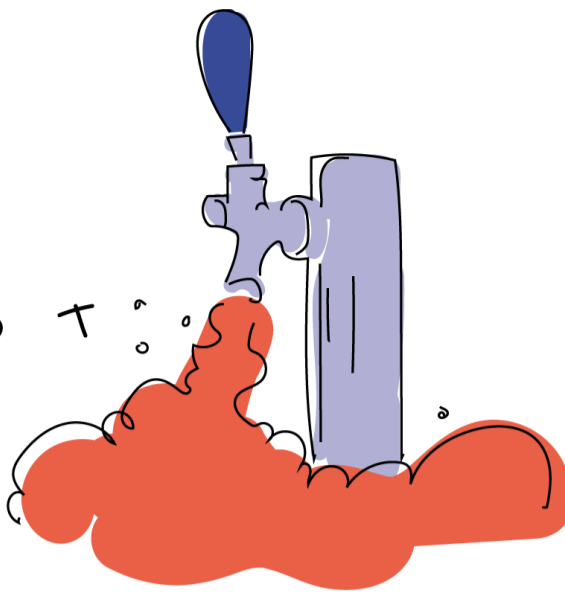


Le
B I S T R O T
D U
C O I N



VENDREDI 8 DÉCEMBRE
ST ELFRIED
CARTE DE SAISON

L'ARDOISE DU JOUR*

CROQUE DU JOUR ...€

PÂTES DU JOUR ...€

PIÈCE DE BOUCHER ...€

SUGGESTION DU CHEF ...€

PÊCHE DU JOUR ...€

DESSERT DU JOUR ...€

*jusqu'à épuisement

VIN DU MOMENT

14cl 25cl 50cl 75CL

BIERE DU MOMENT

btle 33cl

COCKTAIL DU MOMENT

..cl

Happy Hour

LES PLATS FAITS MAISON SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT CONÇUS AVEC DES PRODUITS FRAIS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS POUR VOUS OFFRIR LE MAXIMUM DE SAVEURS.
LA FORMULE EST RÉÉVALUÉE TOUS LES JOURS POUR SUIVRE LES SAISONS, LE MARCHÉ ET L'HUMEUR DU CHEF.
LA CARTE QUANT À ELLE EST RENOUVELÉE PETIT À PETIT. TOUJOURS EN FONCTION DES SAISONS, DES ARRIVAGES ET DE CE QU'ILS INSPIRENT AU CHEF.

ENTREES

SOUPE DU JOUR	NEW!!!	8.0
TARTARE D'AVOCAT ET CREVETTES		11.5
ŒUF MIMOSA (À NOTRE FAÇON)	NEW!!!	8.0
chips de lard, ciboulette		
CROUSTILLANT DE SAINT-MARCELLIN		9.5
aux herbes de Provence		
6 ESCARGOTS EN PERSILLADE		12.0

SALADES

POKÉ BOWL SAUMON		19.5
tartare de saumon, riz thaï, mangue, guacamole, gingembre confit, concombre, carotte, betterave		
POKÉ BOWL VÉGIE		18.0
falafel, riz thaï, mangue, guacamole, gingembre confit, concombre, carotte, betterave		
CÉSAR		17.0
poulet pané, œuf dur, croûtons, copeaux de parmesan, sauce aux anchois, romaine		
BIQUETTE	NEW!!!	15.5
chèvre toasté, carotte râpée, betterave, tomates cerise, raisins secs, romaine		

CROQUES

AU PAIN DE CAMPAGNE
SERVIS AVEC FRITES MAISON, SALADE

MONSIEUR 13.5

jambon aux herbes, fromage fondu

MADAME 14.0

jambon aux herbes,
œuf au plat, fromage fondu

VÉGÉTARIEN 14.5

chèvre, légumes marinés, tomates confites

LES PLATS

ENDIVES AU JAMBON GRATINÉES		15.5
TARTARE TRADITIONNEL		19.5
bœuf « charolais » au couteau, préparé, non préparé ou aller-retour, frites maison, salade		
CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON		18.5
bœuf « charolais », sauce au cheddar, oignon confit, frites maison		
RAVIOLES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE		15.5
pesto, légumes du marché		
WOK DE POULET AU CURRY ET LAIT DE COCO		17.5
riz thaï, légumes du marché		
SAUCISSE AU COUTEAU LABEL ROUGE		16.5
jus de viande, purée maison		

LES PLAAAATS

PERSILLÉ DE BŒUF BLACK ANGUS	NEW!!!	23.5
sauce au poivre, gratin dauphinois		
TARTARE DE SAUMON		23.5
sauce soja et sésame, mangue, avocat, échalote, gingembre confit, frites maison		
CHEESEBURGER VÉGÉTARIEN	NEW!!!	18.5
sauce au cheddar, falafel, frites maison		
TATAKI DE THON	NEW!!!	23.5
sauce teriyaki, mousseline de butternut		
BOURGUIGNON DE BŒUF		18.5
pommes vapeur		
RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS		16.5
parmesan		

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES

Comté, Saint-Nectaire fermier, Sainte-maure, Morbier

LA PART 7,0 / LA PLANCHE DES QUATRE 15,0

DESSERTS

MONT-BLANC À LA CRÈME DE MARRON	NEW!!!	9.0
TIRAMISU AU CAFÉ		8.5
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU		9.0
caramel au beurre salé, glace vanille		
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE		8.0
PROFITEROLES AU CHOCOLAT		9.5
TARTE TATIN AUX POMMES		9.5
crème fraîche		
CAFÉ ou THÉ GOURMAND		8.5

GLACES ARTISANALES

COUPE DE GLACE OU SORBET

3 BOULES

(vanille, chocolat, café, pistache, citron, framboise, fraise)

8.0

CREPES

NUTELLA, CONFITURE OU SUCRE

7.0

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

7.5

MENU LUTIN

13.5

BOISSON COMPRISE JUSQU'À 9 ANS

JUS DE FRUITS (pomme, orange, ananas) OU
COCA-COLA ou LIMONADE ou EAU PLATE (20cl)

STEAK HACHÉ OU ROULET PANÉ
frites maison, riz ou pâtes

CRÊPE AU SUCRE ou AU NUTELLA

ou
BOULE DE GLACE

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

	14cl	25cl	50cl	75cl
CÔTES DE GASCOGNE IGP Uby Fruité au parfum d'agrumes.	5.5	10.0	20.0	27.5
PAYS D'OC IGP SAUVIGNON Camas Nez intense d'agrumes, finale minérale franche et longue.	5.5	10.0	20.0	27.5
VAL DE LOIRE				
SANCERRE AOC Domaine Bizet Notes citronnées et minérales, Arômes de fleurs blanches.	8.0	14.0	28.0	40.0
VOUVRAY AOC Domaine Sylvain Gaudron. Demi-sec Équilibré, arôme de pêche de vigne et de cassis.	7.0	12.5	25.0	35.0
BOURGOGNE				
PETIT CHABLIS AOC Domaine de La Côte de Fasse Sec et gouleyant, nuances de miel floral.	8.0	14.0	28.0	40.0
MERCUREY AOC Domaine Faiveley Nez délicat, fleurs blanches, amande, pain grillé.	-	-	-	50.0
VIN DU MONDE				
PINOT GRIGIO D'ITALIE FRIULI DOC Puiattino Frais, aubépine et fruits blancs.	5.5	10.0	20.0	27.5

VINS ROSES

CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty. Côte Presqu'île Souple, rond et plein.	8.0	14.0	28.0	40.0
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOP AB Château Sainte Marguerite. Cuvée Symphonie Finesse, élégance et plaisir aromatique, un très grand rosé	9.0	16.0	32.0	45.0

ALERTE
PÉPITE!!!

VINS ROUGES

	14cl	25cl	50cl	75cl
VAL DE LOIRE				
CHINON AOC Couly-Dutheil. Les Chatelières Souple, fondu, framboise et sous bois.	6.0	11.0	22.0	30.0
SANCERRE ROUGE AOC Les Châtaigniers AB Soyeux et ciselé, cerises, notes boisées.	-	-	-	45.0
BEAUJOLAIS				
BROUILLY AOC Domaine Dubost Bonne longueur en bouche, cassis et fraise.	6.0	11.0	22.0	30.0
MORGON CÔTE DU PY AOP Jacques Dépaigneux. Cuvée Mathilde Belle expression aromatique sur les épices.	5.5	10.0	20.0	27.5

BOURGOGNE

	14cl	25cl	50cl	75cl
BOURGOGNE PINOT NOIR AOC Hudelot-Bajard AB Doux, légèrement boisé et fruité.	8.0	14.0	28.0	40.0
HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC Pierre Maizière. La Croix Saint Balthazar Saveur franche et ferme. À déguster avec du bœuf ou du veau	-	-	-	50.0

BORDEAUX

BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC Château Haut-Mongeat AB Attaque souple, notes de fruits mûrs.	6.0	11.0	22.0	30.0
HAUT-MÉDOC AOC Victoria II Ferme et charnu, nez d'épices et de cannelle.	-	-	-	30.0
SAINT-ESTÈPHE AOC Château Rocher Coutelin Charpenté et chaleureux. Notes de fruits rouges.	8.0	14.0	28.0	40.0
SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOC Cadet de Larmande Vin épanoui et bien fondu, tanins soyeux et caressants.	-	-	-	50.0
PESSAC-LÉOGNAN AOC La Réserve de Malartic Vin épanoui et bien fondu, très fruité en bouche.	-	-	-	60.0
MARGAUX CRU CLASSÉ AOC Château Prieuré-Lichine Dense, ample et velouté, texture élégante, boisé fondu, très racé.	-	-	-	90.0

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons AB Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais.	5.5	10.0	20.0	27.5
CROZES-HERMITAGE AOC Cave de Tain Souple et charnue, nez de fruits rouges, vanille et épices douces.	8.0	14.0	28.0	40.0
CHATEAUNEUF-DU-PAPE AOC AB Les Granières de la Nerthe Élégant, velouté, plein et caressant, cerises et épices.	-	-	-	50.0

GRAND SUD

PIC SAINT-LOUP AOC Domaine Pech-Tort. Une Bonne Étoile Puissant et corsé, notes de fruit à noyau, garrigue chaude.	7.0	12.5	25.0	35.0
--	-----	------	------	------

CHAMPAGNES ET BULLES

	Coupe 11cl	Btl 75cl
CHAMPAGNE AOP Mumm Cordon Rouge - brut	13.0	75.0
CHAMPAGNE AOP Taittinger - brut	14.0	80.0
CHAMPAGNE AOP Dom Pérignon - brut	-	350.0
CHAMPAGNE AOP R de Ruinart - brut	-	130.0
PROSECCO TREVISO DOC Undici - extra dry	8.0	40.0

LES MILLÉSIMES ÉTANT SUSCEPTIBLES DE CHANGER, N'HÉSITÉS PAS À NOUS LES DEMANDER.

BOISSONS FRAICHES

SODAS

Coca, Coca cherry, Coca zero 33cl	5.6	Schweppes Tonic ou Agrumes 25cl	5.6
Limonade artisanale 33cl	5.6	Schweppes Ginger Beer 20cl	5.6
«La Mortuacienne»		Redbull 25cl	7.0
Sprite 25cl	5.6	Kombucha 25cl	7.0
Orangina 25cl	5.6	yuzu-gingembre	
Fanta orange 25cl	5.6	Tropico 25cl	5.6

Thé glacé pêche 40cl	6.5
Citronnade nature ou hibiscus 40cl	6.5

FAITS MAISON

100% VITAMINES

JUS D'AGRUMES FRAIS PRESSÉS 25cl Orange, citron, pamplemousse	6.5
---	-----

COLLECTION JUS DE FRUITS CARAÏBOS 25cl Jus de fruits, Boissons aux fruits, Nectars de fruits Orange, Pomme, Ananas, Passion, Cranberry, Fraise, tomate	5.8
---	-----

COCKTAILS

WITH OUR TOUCH !!!

MARA MARA 25cl 11.0 Rhum Havana 3 ans, sirop de vanille et hibiscus, citron vert, jus de maracuja	
---	--

JAMAÏCAN MULE 25cl 11.0 captain morgan gingembre frais, citron vert, ginger beer	
--	--

BLUE SPECIAL 15cl 11.0 Vodka curaçao bleu, jus d'ananas, citron vert, sucre de canne	
--	--

L'ALIBI TEQUILA 15cl 11.0 Tequila, citron vert, sirop de basilic maison, jus de fraise	
--	--

MOSCOW MULE 25cl 11.0 Vodka Wyrobowa, gingembre frais, citron vert, ginger beer	
---	--

FRENCH SPRITZ 25cl 11.0 liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse, feuilles de menthe	
---	--

VIRGIN GIN FIZZ 20cl sans alcool 9.0 Ceder's, Schweppes, citron vert, sucre de canne	
--	--

FRESH SYRUP 25cl sans alcool 9.0 Jus de pomme, sirop d'érable, jus de citron, menthe fraîche, cannelle	
--	--

COCKTAILS CLASSIQUES 10.5

MOJITO 25cl, SPRITZ 25cl, PIÑA COLADA 25cl, COCKTAIL DU MOMENT...

SANS ALCOOL 8.5

VIRGIN MOJITO 25cl, RED LIGHT 25cl, VIRGIN COLADA 25cl

EAUX

	Btl 50cl	Btl 1L		Btl 50cl	Btl 1L
Vittel	5.5	6.5	San Pellegrino	5.5	6.5

BIÈRES

	25cl	50cl	Happy Hour	BOUTEILLES	
Astra Urtyp 1664	5.5	9.5	6.5	France	
Grimbergen	6.0	11.0	7.0	Desperados 5,9° 33cl	8.0
Demory IPA paris	6.0	11.0	7.0	Heineken zéro alcool 25cl	7.0
Carlsberg Elephant	6.0	11.0	7.0	Monde	
1664 blanc	6.0	11.0	7.0	Duvel 8,5° 33cl	8.0
Picon bière	6.5	11.5	7.5	Orval (frais ou tempéré) 6,2° 33cl	8.0
				Corona 4,6° 33cl	8.0
				La Chouffe 8,0° 33cl	8.0

APERITIFS

Martini rouge, blanc, Dry 5cl	5.5	Cinzano Aperitivo 5cl	5.5
Suze, Salers 5cl	5.5	Ricard, Pastis 5l, Casanis 2cl	5.5
Campari 5cl	5.5	Kir vin blanc 14cl	5.5
Porto rouge, blanc 5cl	5.5	Kir Royal au Champagne 11cl	14.5
Fernet Branca 5cl	5.5	Cidre Appie AB 6,5° 33cl	7.0
Lillet blanc, rosé 5cl	5.5		

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné AB	2.8	Café AB crème	5.2
Café AB allongé	2.8	Cappuccino AB	6.5
Expresso AB noisette	3.0	Chocolat noir Maison à l'ancienne	5.5
Double expresso AB	5.2	Café AB ou Chocolat viennois	6.5
Thé, infusion AB	4.9	Irish coffee	10.0