

# BISTROT DE LA GARE

## Entrées

Œufs durs à la mayonnaise .....	6,00€
Salade de lentilles et noix .....	7,50€
Soupe gratinée à l'oignon parisienne .....	8,00€
Terrine de campagne maison .....	8,50€
Salade d'endives aux noix .....	9,00€
Assiette de jambon et rosette .....	10,00€
Escargots au beurre aillé et persillé* .....	11,50€

## A partager

Planche de charcuterie .....	17,00€
Jambon de pays, jambon au torchon, rosette, terrines de campagne maison, cornichons, beurre	
Sardines millésimées* « La Guildive » .....	17,50€
Citron, beurre, pain grillé	

## Salades

Salade du Bistrot Salade frisée, échine de porc, toasts chèvre miel, tomates cerises, oignons frits .....	17,00€
Salade César Salade, blanc de poulet, œuf, Grana Padano, sauce César, anchois, croûtons .....	17,50€

## Burgers

Burger du Bistrot, frites Pain bun, viande de bœuf hachée, sauce à l'ancienne, oignon, tomate, salade .....	18,00€
Cheeseburger, frites Pain bun, viande de bœuf hachée, cheddar, sauce à l'ancienne, oignon, tomate, salade .....	18,50€

## Plats

🌱 Penne fricassée de champignons, crème de champignon .....	15,00€
Petit salé, lentilles Echine de porc, Montbéliard .....	16,50€
Bœuf bourguignon, coquillettes .....	17,00€
Tartare de bœuf assaisonné à votre goût ou « aller/retour », frites .....	18,00€
Suprême de poulet fermier, jus au thym, pommes grenaille .....	19,00€
Choucroute du Bistrot Saucisse de Montbéliard, Francfort, échine de porc, poitrine fumée .....	19,50€
Bavette à l'échalote, frites .....	21,50€

## Poissons

Fish and chips, sauce tartare, frites .....	19,00€
Filet de daurade, sauce beurre blanc, pousses d'épinard .....	21,00€

## Fromages

L'assiette de 3 fromages Cantal, Rocamadour, Camembert .....	9,00€
--	-------

## Desserts

Salade de fruits exotiques .....	6,50€	Mousse au chocolat maison .....	8,50€
Panna cotta à la mangue .....	7,00€	Tiramisu au café .....	9,00€
Crêpes chaudes Confiture, Nutella ou Chantilly .....	7,50€	Baba arrosé de rhum ambré Saint-James* .....	9,50€
Crème caramel maison .....	8,00€	Café gourmand .....	9,50€

## Glaces

Glaces et sorbets, 2 boules au choix* : Chocolat, Vanille, Café, Caramel beurre salé, Citron, Cassis, Poire .....	6,50€
Coupe du Bistrot Glaces vanille, caramel, sorbet poire, amandes effilées, chantilly .....	11,00€
Le Liégeois Glace café, chocolat ou caramel, sauce, amandes effilées, chantilly .....	11,00€

## Plat du Jour Express 17€

Servi le midi, du lundi au vendredi

- Voir suggestions

## Menu enfant 10€ Jusqu'à 12 ans

- Steak haché **ou** Fish and chips **ou** Saucisses de Francfort, frites
- Glace **ou** Crème caramel
- Jus de fruits (20cl) **ou** Diabolo (25cl) **ou** Eau minérale (25cl)

# BISTROT DE LA GARE

## Vins Blancs AOP

	15cl	37,5cl	75cl
Côtes du Rhône Réserve « Famille Perrin ».....	-	13,00€	24,50€
Lubéron « Doria » Marrenon.....	-	-	25,00€
Touraine Sauvignon « Domaine de la Charmoise » Henry Marionnet.....	-	-	26,50€
Alsace Riesling Cuvée Louis Klipfel.....	6,00€	-	27,00€
Bourgogne Aligoté Domaine Aegerter.....	7,50€	-	36,50€




## Vin Rosé AOP

	15cl	37,5cl	75cl
Côtes de Provence « Les Jolies Filles » Prestige.....	7,00€	-	32,00€

## Vins Rouges AOP

	15cl	37,5cl	75cl
Côteaux du Lyonnais « Sélection Georges Duboeuf ».....	-	-	22,00€
Côtes du Rhône Réserve « Famille Perrin ».....	-	13,00€	24,50€
Cahors « Cuvée Tandem » Château Lamartine.....	-	-	25,00€
Touraine Gamay « Domaine de la Charmoise » Henry Marionnet.....	-	-	25,50€
Médoc Cru Artisan « Château la Tessonière ».....	6,00€	-	27,00€
Brouilly Domaine Aegerter.....	7,00€	-	32,00€

## Vins « Sélection Bistrot de la Gare »

	15cl	25cl	46cl	75cl
 IGP Pays d'OC Chardonnay « Prima Nature » Gérard Bertrand.....	6,00€	9,20€	15,90€	24,90€
 IGP Pays d'OC Grenache Rosé « Prima Nature » Gérard Bertrand.....	6,00€	9,20€	15,90€	24,90€
 IGP Pays d'OC Syrah Rouge « Prima Nature » Gérard Bertrand.....	6,00€	9,20€	15,90€	24,90€

## Apéritifs

Ricard / Pastis 51.....	2cl	4,50€
Tomate / Perroquet / Mauresque.....	2cl	4,50€
Fond de culotte.....	5cl	5,50€
Kir au vin blanc / Cardinal.....	10cl	5,00€
Kir Crémant de Limoux Gérard Bertrand.....	10cl	7,50€
Martini / Suze.....	4cl	5,50€
Campari / Porto Sandeman.....	4cl	5,50€
Americano.....	8cl	7,00€
Gin Beefeater.....	4cl	7,00€
Lillet blanc, rosé ou rouge.....	6cl	7,00€

## Bières pression

	25cl	50cl
Tigre Bock.....	4,50€	9,00€
Grimbergen Blonde.....	5,50€	9,50€
Grimbergen Blanche.....	5,50€	9,50€

## Bières bouteille

1664 (sans alcool).....	33cl	4,70€
Demory Paris IPA.....	33cl	6,50€

## Champagnes & Crémant

Coupe EPC Blanc de Noirs.....	10cl	10,00€
EPC Blanc de Noirs.....	75cl	58,00€
Crémant de Limoux « Code Rouge ».....	75cl	48,00€

## Boissons chaudes

Café expresso / Décaféiné.....	2,70€
Café crème.....	3,00€
Cappuccino.....	3,50€
Chocolat chaud.....	4,00€
Thés / Infusions « Dammann Frères ».....	4,00€
Irish coffee.....	9,50€

## Cocktails

Virgin du Bistrot.....	16cl	7,50€
<i>Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine</i>		
Mojito.....	16cl	9,00€
Whisky Coca / Gin tonic / Gin fizz / Cuba libre.....	16cl	9,00€
Apérol Spritz.....	16cl	9,00€
Spritz de Normandie.....	16cl	9,00€
<i>Jus de pomme, Calvados, vin blanc, Schweppes</i>		

## Whiskies

Clan Campbell.....	4cl	7,00€
Whisky Jameson / Four Roses.....	4cl	8,00€
Whisky de France Bellevoye.....	4cl	8,00€
Aberlour.....	4cl	9,00€

## Digestifs

Calvados Beaujour AOC.....	3cl	7,00€
Armagnac Gelas V.S.O.P.....	3cl	7,00€
Cognac Camus VS Élégance.....	3cl	7,00€
Eau de vie Framboise, Mirabelle ou Poire.....	3cl	7,00€
Marc de Gewurztraminer / Vieille Prune Klipfel.....	3cl	7,00€
Get 27 / Marie Brizard / Manzana.....	5cl	7,00€
Cointreau / Grand Marnier.....	3cl	7,00€
Rhum Bacardi Reserva 8 ans.....	3cl	7,00€

## Eaux & Sodas

Vittel / San Pellegrino.....	100cl	7,30€
Vittel / San Pellegrino.....	50cl	5,30€
Perrier.....	33cl	5,00€
Jus de fruits Tomate, Orange, Pomme, Ananas.....	20cl	5,00€
Fuze Tea pêche / Sprite.....	25cl	5,50€
Coca-Cola / Coca-Cola sans sucres.....	33cl	5,50€
Orangina / Schweppes / Schweppes Agrum.....	25cl	5,50€