

BISTROT BONNEL

B

I

S

S Printemps • été 2019 Cuisine et pizza de bistrot

S
A
L
A
D
E
S**SALADE CÉSAR**

Salade, aiguillettes de poulet panées, tomates, oignons, croûtons, copeaux de parmesan, sauce aux anchois

14.90

MELON ET JAMBON CRU

Salade, quartier de melon, jambon cru, tomates confites, parmesan

14.90

SALADE DE NOIX DE ST JACQUES

Salade, noix de St Jacques poêlées au porto et vinaigre balsamique, julienne de légumes

15.30

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

Salade, tartine de pain au chèvre et petits légumes de saisons, tomates, oignons

14.90

P
L
A
T
S**TARTARE DE BOEUF**

Viande Charolaise^{180gr} coupée au couteau, servi avec salade et frites maison

16.50

PIÈCE DU BOUCHER PÔLÉE

sauce au poivre

Servi avec salade et frites maison

19.00

BURGER AU CHÈVRE

Viande de bœuf origine France^{180gr}, fromage de chèvre, tomate, oignons rouges confits, sauce au miel, servi avec salade et frites maison

16.50

TARTARE DE SAUMON

façon ceviche

Saumon mariné dans un jus d'agrumes, d'huile d'olive et de fines herbes, servi avec salade de choux façon japonaise

17.90

ST JACQUES POÊLÉES

St Jacques poêlées minute, servies avec fenouil confit à l'orange accompagnées d'un petit risotto et de chips de lard

21.00

PAVÉ DE SAUMON

Saumon poêlé minute, servi avec une ratatouille de saison

20.00

S
I
G
N
A
T
U
R
E
S**AVOCADO EGG MUFFIN**

Muffin salé, jambon blanc, Philadelphia, oignons rouges confits, avocat, œuf poché, servi avec gaspacho de saison

16.00

D
U
B
I
S
T
R
O
T**GASPACHO ANDALOU ET SES BILLES DE MOZZA**

Gaspacho de tomate et poivrons, concombres, oignons, piment d'Espelette, billes de mozzarella et pistou

15.00

#

E
N
F
A
N
T
☺**PIZZA OU STEAK FRITES**

+ BOISSON + GLACE 11.00

RETROUVEZ SUR NOS ARDOISES LES ENTRÉES, SUGGESTIONS ET LES DESSERTS DE LA SEMAINEL
E
S**MARGHERITA**

Sauce tomate, mozzarella, emmental, olives noires

10.50

SALMONE

Crème fraîche, mozzarella, emmental, saumon, aneth, oignons, olives noires

13.50

P
I
Z
Z
A
S**SICILIENNE**

Sauce tomate, mozzarella, emmental, anchois, câpres, olives noires

13.00

VIVALDI

Sauce tomate, mozzarella, emmental, cœur d'artichaut, oignons, tranches de tomate fraîche, champignons, poivrons, pistou, olives noires

13.50

D
U**PALERMO**

Sauce tomate, mozzarella, emmental, chorizo, poivrons, oignons, œuf, olives noires

13.50

BOLOGNAISE

Sauce tomate, mozzarella, emmental, viande de bœuf, oignons, olives noires

13.00

B
I
S
T
R
O
T**REINE**

Sauce tomate, mozzarella, emmental, champignons, jambon blanc, pistou, olives noires

13.00

FRESCHEZZA

Sauce tomate, mozzarella, emmental, roquette, copeaux de parmesan, tranches de mozzarella fraîche, pistou, tomates confites, olives noires

14.00

PASTORELLA

Sauce tomate, mozzarella, emmental, chèvre, lardons, crème, miel, olives noires

13.50

POLLO

Sauce tomate, mozzarella, emmental, émincé de poulet, champignons, poivrons, oignons, olives noires

13.00

PARME

Sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon cru, copeaux de parmesan, pistou, olives noires

13.00

CALZONE

Sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon blanc, champignons, œuf, pistou

13.50

4 FROMAGES

Sauce tomate, mozzarella, emmental, roquefort, chèvre, olives noires

14.00

F
R
O
M
A
G
E
S**SAINT MARCELLIN**

Un demi Saint-Marcellin de la « Mère Richard »

5.50

E
T**FROMAGE BLANC**

Nature, à la crème ou au coulis de fruits rouges

5.00

D
E
S
S
E
R
T
S**DESSERTS**

Retrouvez nos desserts sur les ardoises

6.00

CAFÉ GOURMAND

Café accompagné de petites bouchées gourmandes

7.00

THÉ GOURMAND

Thé accompagné de petites bouchées gourmandes

8.00

GLACES ARTISANALES

Retrouvez nos parfums des glaces « Terre Adélice » sur les ardoises

+

WIFI

Nom du réseau : SFR - 2a80
Code : QZMA6ME6ZQ37

+

HORAIRES

Midi 12h - 14h et soir 19h - 22h tout les jours sauf dimanche et lundi soir.

TOUTES NOS PIZZAS PEUVENT ÊTRE PRÉPARÉES À BASE DE CRÈME

SUPPLÉMENTS INGRÉDIENTS: 1€

V E R R E S & P O T S	ROUGES	Verre 12cl	Fillette 25cl	Pot 46cl
	CÔTES DU RHÔNE <i>Village Séguret</i>	3.80	7.50	14.00
	CROZES HERMITAGE <i>Cave de Tain AOP</i>	4.50	8.00	16.00
	SAINT JOSEPH <i>Mont Taris Cave St Désirat AOP</i>	5.00	9.00	17.00
	BLANCS	Verre 12cl	Fillette 25cl	Pot 46cl
	VIIGNIER <i>Pays d'Oc IGP</i>	3.80	7.50	14.00
	MACON VILLAGE <i>Les Terres Secrètes AOP</i>	5.00	9.00	17.00
	ROSÉ	Verre 12cl	Fillette 25cl	Pot 46cl
	CÔTES DE PROVENCE <i>Cap des Pins AOP</i>	3.80	7.50	14.00

	Demi 25cl	Pinte 50cl
PRESSION BLONDE	3.50	7.00
	Bouteilles 33cl	
CORONA	5.50	
HOEGAARDEN BLANCHE	5.50	
HUBSTER BLONDE	6.00	
HUBSTER I.P.A	6.50	

B
I
È
R
E
S

V I N S E N B O U T E I L L E	ROUGES	Année	Bouteilles 75cl
	MARIUS <i>by Chapoutier Pays d'Oc AOC</i>	2017	24.00
	CÔTES DU RHÔNE <i>Parallèle 45 Jaboulet AOP^{BIO}</i>	2016	27.00
	BROUILLY <i>Domaine Pardon AOP</i>	2018	34.00
	CROZES HERMITAGE <i>Domaine des Remizières AOP</i>	2017	36.00
	MERCUREY <i>Domaine Louis Max AOP</i>	2017	50.00
	BLANCS	Année	Bouteilles 75cl
	VIIGNIER <i>Domaine de La Baume IGP</i>	2018	24.00
	TARIQUET <i>Côtes de Gascogne 1ères grives IGP</i>	2018	30.00
	ST VÉРАН <i>Domaine Chavet AOP</i>	2017	34.00
POUILLY FUISSÉ <i>Domaine Chavet AOP</i>	2017	39.00	
ROSÉS	Année	Bouteilles 75cl	
CÔTES DE PROVENCE <i>R' du Temps IGP</i>	2018	22.00	
CÔTES DE PROVENCE <i>Domaine de La Rouillière AOP</i>	2018	26.00	
CHAMPAGNES		Bouteilles 75cl	
VEUVE RENARD DE BEAUMONT		60.00	
MUMM CORDON ROUGE		75.00	

B O I S S O N S	EAUX	25cl	33cl	50cl
	EVIAN • BADOIT			4.00
	PERRIER		3.70	
	SODAS	25cl	33cl	
	COCA COLA • COCA COLA ZÉRO		3.70	
	SCHWEPES		3.70	
	ORANGINA • ICE TEA	3.70		
	LA LIMONADE DE MARINETTE <i>Artisanal</i>		4.30	
	JUS DE FRUITS	25cl		
	ORANGE • ANANAS • PAMPLEMOUSE	3.70		
ABRICOT • POMME • POIRE • FRAISE				

L E C H A U D	CAFÉ EXPRESSO	2.00
	DÉCAFÉINE	2.00
	CAFÉ ALLONGÉ	2.20
	NOISETTE	2.20
	DOUBLE EXPRESSO	4.00
	GRAND CRÈME	4.40
	INFUSION	4.00
	THÉ	4.00
	CHOCOLAT CHAUD	4.00
	CAPPUCCINO	4.00

A P É R I T I F S	LE VERRE	2cl	5cl	12cl
	PASTIS 51 • RICARD	3.50		
	MARTINI ROUGE • MARTINI BLANC		4.50	
	SUZE		5.50	
	PORTO BLANC • PORTO ROUGE		5.50	
	CAMPARI		6.50	
	KIR			4.00
	KIR ROYAL			11.00
	CHAMPAGNES BRUTS			Coupe 12,5cl
	VEUVE RENARD DE BEAUMONT			8.00
MUMM CORDON ROUGE			10.00	

A L C O O L S	LE VERRE	4cl
	WHISKY	7.50
	VODKA	7.50
	GIN	7.50
	RHUM	7.50
	GET27	7.50
	COGNAC VSOP	7.50
	CHARTREUSE	8.50
	EAU DE VIE	8.50

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

**LES FRANÇAIS ONT
DU VIN, LES ANGLAIS
DE L'HUMOUR.**

Roland Topor

conception graphique: Andrea rossignol