

BISTROT BONNEL

Printemps • été

Cuisine et pizza de bistrot

Nos plats

BOLS	Végétarien	Quinoa, œuf mollet, roquette, carottes râpées, concombre, radis, maïs, graines de chia	14.50
	Saumon	Quinoa, saumon frais, roquette, carottes râpées, concombres, radis, maïs, citron, graines de chia	15.50
SALADE CÉSAR		Salade, aiguillettes de poulet panées maison, tomates, oignons, copeaux de parmesan, croûtons, sauce aux anchois	15.50
TARTARE DE SAUMON		Saumon de Norvège, huile d'olive, aneth, échalotes, citron, servi avec roquette et petits légumes.	17.50
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE OU POÊLÉ		Salade, aiguillettes de poulet panées maison, tomates, oignons, copeaux de parmesan, croûtons, sauce aux anchois	16.90
PENNE AU PESTO		Penne, sauce pesto à base d'huile d'olive et de basilique, garnies de billes de mozzarella, de tomates séchées et de pignons de pin	14.90
PAVÉ DE SAUMON		Saumon de Norvège poêlé à l'huile d'olive, sauce vierge, servi avec légumes de saison	17.90
BURGER DU BISTROT		Viande de bœuf origine France 180gr, sauce au miel légèrement relevée, fromage de chèvre, salade, tomates, oignons rouges confits, pain artisanal réalisé par notre boulanger, servi avec salade et frites maison	16.90
ENTRECÔTE GRILLÉE		Viande de bœuf 250gr, grillée à la plancha, servi avec frites maison et poêlée de légumes de saisons	19.90

Pizzas du bistrot

MARGHERITA	Sauce tomate, mozzarella, emmental, olives noires	11.00
SICILIENNE	Sauce tomate, mozzarella, emmental, anchois, câpres, olives noires	13.50
PALERMO	Sauce tomate, mozzarella, emmental, œuf, chorizo, poivrons, oignons, olives noires	14.00
REINE	Sauce tomate, mozzarella, champignons, emmental, jambon blanc, pistou, olives noires	13.50
POLLO	Sauce tomate, mozzarella, emmental, émincé de poulet, champignons, poivrons, oignons, olives noires	13.50
VÉGÉTARIENNE	Sauce tomate, mozzarella, emmental, roquette, billes de poivrons, mozzarella fraîche, pistou	14.00
4 FROMAGES	Sauce tomate, mozzarella, emmental, roquefort, chèvre, olives noires	14.50
PARME	Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, emmental, copeaux de parmesan, olives noires	13.50
SALMONE	Crème fraîche, mozzarella, emmental, saumon, aneth, oignons, olives noires	14.00
FRESCHEZZA	Sauce tomate, mozzarella, emmental, roquette, copeaux de parmesan, tranches de mozzarella fraîche, pistou, tomates confites, olives noires	14.50
CALZONE	Sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon blanc, champignons, œuf, pistou	14.00

Nos fromages et desserts

SAINT MARCELLIN	Un demi Saint-Marcellin de la « Mère Richard »	5.50
FROMAGE BLANC	Nature, à la crème ou au coulis de fruits rouges	5.00
DESSERTS	Retrouvez nos desserts sur les ardoises	6.00
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	Café ou thé accompagné de petites bouchées gourmandes	7.00
GLACES ARTISANALES	Retrouvez nos parfums des glaces sur les ardoises	

Verres et pots

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
BLANCS	Verre 12cl	Fillette 25cl	Pot 46cl
VIOGNIER <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

Bouteilles

ROUGES	Année	Bouteilles 75cl
MARIUS <i>by Chapoutier Pays d'Oc AOC</i>	2019	24.00
CÔTES DU RHÔNE <i>Parallèle 45 Jaboulet AOP^{BIO}</i>	2018	27.00
BROUILLY <i>Domaine Pardon AOP</i>	2018	34.00
CROZES HERMITAGE <i>Domaine des Remizières AOP</i>	2018	36.00
BLANCS	Année	Bouteilles 75cl
VIOGNIER <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>	2018	34.00
ROSÉS	Année	Bouteilles 75cl
CÔTES DE PROVENCE <i>Cap des Pins AOP</i>	2019	24.00
CHAMPAGNES		Bouteilles 75cl
VEUVE RENARD DE BEAUMONT		60.00
MUMM CORDON ROUGE		75.00

Bières

PRESSION	Demi 25cl	Pinte 50cl
BLONDE	3.50	7.00
BOUTEILLES		Bouteilles 33cl
HUBSTER <i>Blonde, Blanche</i>		6.00
HUBSTER <i>I.P.A</i>		6.50