

» LE BISTROT »
DELIS
— par Didier Bourdil —

» **ENTRÉES** »

CASSOLETTE DE CHIPIRONS PERSILLÉS	7.90
SALADE DE CABÉCOU	8.90
PLANCHE DE CHARCUTERIES (4 PERSONNES)	11.50
SALADE LANDAISE	11.90



MENU ENFANT
11.50



1 SIROP A L'EAU
STEAK HACHÉ, NUGGETS OU JAMBON BLANC AVEC FRITES
1 BOULE DE GLACE OU 1 CRÊPE AU SUCRE

FORMULE DU JOUR
VOIR ARDOISE
(UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI MIDI)

Entrée + plat + dessert : **16.90**

Entrée + plat **OU** dessert : **14**

Plat unique : **11**

Pièce de boeuf menu : supplément **1€**



» LE BISTROT »
DELIS
— par Didier Bourdil —

» **GALETTES** »
SAUF LE LUNDI

SUPPLÉMENT SALADE 1€

COMPLÈTE10.50
Jambon, œuf, gruyère

POIRE BLEU12.90
Compotée poire, mozzarella, bleu, gruyère

» **BURGERS** »

THAÏ12.90
Buns, filet de poulet mariné, crème thaï, carottes râpées, cacahuètes, salade

CLASSIQUE14.50
Buns, steak haché, sauce burger, cheddar, tomate, cornichons, oignons frits

FRANCHOILLARD15.90
Buns, steak haché, sauce poivre, raclatte, galette pomme de terre, oignons confits, salade

» LE BISTROT »
DELIS
— par Didier Bourdil —

» **PLATS** »

ASSIETTE ANGLAISE	15.50
2 oeufs au plat, ventrêches grillées, champignons à la crème, brebis, salade, frites	
TARTARE DE BOEUF ITALIEN	17.90
Frites, salade	
DEMI MAGRET	17.90
Sauce à l'orange, frites, salade	
CONFIT DE CANARD	18.50
Frites, salade	
CHIPIRONS	18.90
Grillés au curry et piment doux, crémeux de carottes au beurre noisette	
CAMEMBERT FONDU AU MIEL	19.00
Charcuteries, frites, salade	
FAUX FILET (ORIGINE FRANCE) 250GR	22.00
Beurre échalotes poivre et thym, frites, salade	

» **SALADES** »

CABÉCOU	14.90
Salade, tomates confites, crispy de lard, oignons rouge, toasts de cabécou, graine de courges	
LANDAISE	19.50
Salade, tomates, gésiers de canard, magret fumé, asperges, maïs, rillettes de canard	

» LE BISTROT »
DELIS
— par Didier Bourdil —

» **DESSERTS** »

CRÊPE AU SUCRE	4.50
CRÊPE PÂTE A TARTINER MAISON	5.50
CRÊPE CARAMEL NOISETTE ET SA BOULE DE GLACE CARAMEL	6.50
LE PASTIS PERDU	7
Pastis perdu, glace vanille, caramel coulant	
LE COOKIE SIMPLE (CUISSON ENV. 10MIN)	7
Éclats de noisettes caramel, coulis praliné et sa glace vanille	
DUO DE FROMAGE ET SA CONFITURE	7
TARTE TATIN REVISITÉE	7
Compotée de pommes caramélisées, crèmeux vanille, chantilly, crumble	
PROFITEROLES	7
Choux, glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	8
3 mignardises et sa boule de glace	

«Les glaces sont faites maison»