

NOS FORMULES

Cette semaine à la carte !
Nos produits sont 100%
cuisinés maison.



Plat du jour

14

**Entrée / Plat
ou
Plat / Dessert**

20

**Entrée / Plat
Dessert**

25

#18 LES SAINTS POTINS

"Ce n'est pas en jetant ses lunettes qu'on y verra mieux !"



**Psssst ...
Le potin du mois !**

“
Commencez le tri d'hiver mais ne jetez rien, la collecte de cadeaux de Noël arrive vite...”



Nos coups de cœur du moment !



Vin

**DOURO DOC
QUINTA
MARIA IZABEL**
Rouge

Bouteille

35

Verre

6,5



Gimber

5

Le gimber pour un petit coup de boost naturel ?

Ce vin violet rubis, aux arômes de fruits des bois est typique du Douro. Très séduisant en bouche avec une belle structure associée à une minéralité plus intense, ce vin portugais a un profil fin et moderne.

Nos vins au verre

12,5cl

ROUGE

Morgon - <i>Domaine Passot</i>	5,5
Montepulciano d'Abruzzo - <i>Coste di Moro</i> ●	7
Les Seins Potins - <i>Syrah by Clément Bärtschi</i> ●	5
Givry 1 ^{er} cru - <i>Clos Marole - Domaine Deliance</i>	8,5

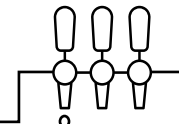
BLANC

Viognier - <i>IGP Méditerranée</i>	4,5
IGP Gascogne XVIII Saint-Luc (<i>Mœlleux</i>)	5
Petit Chablis - <i>La Chablisienne</i>	6,5
Viré Cléssé - <i>Domaine Laurent Gondard</i>	7,5
Sauvignon - <i>Domaine E. Louis</i>	5,5

ROSÉ

Teres Antique - <i>IGP Méditerranée</i>	4,5
Château Saint-Maur	7

Bières Pressions



Demi

Pinte

Gallia Coq d'Habitude (<i>Blonde</i>)	3,5	6,5
Gallia Weiss et Versa	3,9	7,5
Gallia West IPA	3,9	7,5
Supplément sirop	0,3	0,6

Bière Bouteilles

33cl

75cl

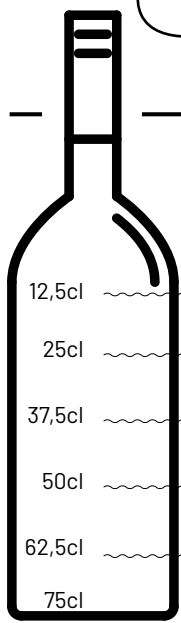
La Rousse du Mont-Blanc ●●	7
La Verte du Mont-Blanc ●●●	7
La Bleue du Mont-Blanc ●●●	7
La Sylvanus Triple Mont-Blanc ●●●	7
Corona ●	7
Edmond IPA 0,5% ●	6
Heineken 0.0% (<i>Sans Alcool</i>)	5

Cidre

Otcho - Hard Cider 8%	7
Cidre Brut Appie ●	7

Cocktails

Spritz - <i>Cockorico</i>	8	Spicy mango	10
Moscow Mule - <i>Cockorico</i>	10	<i>Rhum, gingembre & mangue épicée</i>	
Cosmopolitan - <i>Cockorico</i>	10	St-Germain Spritz	15
South Beach - <i>Cockorico</i>	10	Italicus Spritz	15
Negroni - <i>Cockorico</i>	10	Shooter Patrón Silver - 3cl	7
Espresso Martini - <i>Cockorico</i>	10	Vibrante Tonic - <i>Sans alcool</i>	8
Concon Tonic	8		



Vin à la ficelle

Payez seulement ce que vous buvez !

12,5cl	5€
25cl	10€
37,5cl	15€
50cl	20€
62,5cl	25€
75cl	30€

ROUGE

Les Seins Potins - Syrah ●
Morgon - Maison Passot

BLANC

100% Sauvignon - Domaine E. Louis
Viognier - IGP Méditerranée

ROSÉ

Teres Antique - IGP Méditerranée

Coin Coquin

ROUGE

Crozes-Hermitage - Alain Graillot 2021 ●	60
Côtes du Roussillon « Un faune avec son fifre »	79
<i>Domaine Clos des Fées 2018</i>	
Haut-Médoc - Château Sociando Mallet - J. Gautreau 2018	82
Domaine Montcalmès - Terrasses du Larzac 2020 ●	80
Peyre Rose - Coteaux du Languedoc 2006 ●	180
Côte Rôtie Mon Village - S. Ogier 2020	98
Fixin « Crais de Chêne » - René Bouvier 2021	82
Clos Des Mouches - Beaune 1er cru - J. Drouhin 2020	165
Pinot Noir - Statera - J. Breteaudau 2022 ●	139
Vosne-Romanée - 1er cru « En Orveaux » 2020	185
<i>Mongeard - Mugneret</i>	
IGP Pays d'Hérault - « Les Creisses, Les Brunes »	79
<i>P. Chesnelong 2021</i>	

BLANC

IGP Alpilles - Domaine Hauvette - Dolia 2016	70
Puligny-Montrachet 1 ^{er} cru « Les Combettes »	170
<i>Domaine J. Prieur</i>	
Muscadet - Gaïa - J. Breteaudau 2021 ●	85
Rully Blanc 1 ^{er} cru Le Meix Cadot - Dureuil-Janthial 2020	85
Kâmaka - Viognier de Seyssuel - Domaine Bott	89

Champagne

	10cl	75cl	150cl
Piper-Heidsieck - Essentiel	12	80	160
Bruno Paillard - Première cuvée extra brut		90	
Ruinart Blanc de Blancs		160	
Perrier Jouët Belle Époque		250	
Moët & Chandon - Rosé Impérial		95	
Dom Pérignon - Vintage 2012		285	

🔒 Vins sous allocation
Quantité limitée, profitez-en !

● Local – ● Agriculture Biologique – ● Gluten Free – ● Biodynamie

Vins Bouteilles

ROUGE

Fleurie - Grégoire Hoppenot ●	37
Morgon - Maison Passot	30
Coteaux du Lyonnais « Traboules » Maison Clusel-Roch ●	28
Morgon Marcel Lapierre ●	49
Crozes Hermitage - Domaine des Entrefaux ●	36
Marsannay - Sylvain Pataille ●	55
Givry 1 ^{er} cru - Clos Marole - Domaine Deliance	52
La Villa des Anges Pays d'Oc - Jeff Carrel	28
IGP Pays d'Hérault « Les Creisses » - P. Chesnelong	45
Le Cartel - Grenache centenaire - Languedoc	49
Douro DOC - Quinta Maria Isabel	35
Saumur Champigny - Couly Duthéil	28
Montepulciano d'Abruzzo - Coste di Moro ●	37
Moulin à Vent - Roger Lassarat	32
Manicle « sous les rochers la vigne » - Domaine Bärtschi ●	46
Château Le Puy - Famille Amoreau - Cuvée Émilien 2019 ●	69
Les Seins Potins - Syrah ●	28
Saint Joseph - Domaine Bott	52
AOP Luberon - Domaine Le Novi ●	35
Cartel Alicante-Bouschet - Languedoc	32

BLANC

Viognier - IGP Méditerranée	25
Saint-Véran - Roger Lassarat	39
Petit Chablis - La Chablisienne	35
Macon-Village AOP - Domaine Romanin	32
Viré Clissé - Domaine Laurent Gondard	42
100% Sauvignon - Domaine E. Louis	28
Saint-Joseph - Domaine Bott	52
Pouilly-Fuissé - Roger Lassarat	48
Sauvignon blanc - Les 4 Piliers « Chapitre 1 »	48
Côtes du Jura Les Sarres - Domaine Rijckaert	39
AOP Bugey - Manicle « Le Clos » - Domaine Bärtschi ●	55
Le Cartel - Cinsault - Languedoc	35
IGP Gascogne - XVIII Saint-Luc (Mœlleux)	25
AOP Sancerre - Pascal Jolivet	49
Roussette de Savoie - Domaine Dupasquier	32
Manicle blanc « sous les rochers la vigne » ●	46
<i>Domaine Bärtschi</i>	
Vin de France Altesse - Domaine Bärtschi	34
Bourgogne aligoté - Sylvain Pataille ●	35
Chablis - Domaine Pattes Loup - Thomas Pico	55

ROSÉ

Teres Antique - IGP Méditerranée	25
Palm par l'Escarelle - IGP du Var ●	28
Château Saint-Maur - Cuvée Excellence / Côte de Provence	42

MAGNUMS

La Villa des Anges Pays d'Oc - Jeff Carrel	59
Palm par l'Escarelle - IGP du Var ●	55
Château Saint-Maur	85

Alcools

APÉRITIFS

Pastis, Ricard - 2cl	3
Martini Rouge/Blanc, Suze - 5cl	3,5
Porto rouge Nieeport / Meandro - 5cl	5
Porto blanc Quinta do Vallado - 5cl	5
L'anis des gones - 2cl	3,5

WHISKY 4CL

JB	8
Jacks Daniel	9
Nikka Barrel	10
Jameson Black Barrel	10
Talisker	9
Lagavulin	12
Ardbeg	12

VODKA 4CL

Absolut	8
Belvedere	9
Vodka 35 ●	11

RHUM 4CL

Bacardi Carta Oro	8
Havana 7	9
Bumbu (Barbades)	10
Boukman (Haïti)	11
Zacapa 23 (Guatemala)	15
Cachaça Ypioca	8
La Hechicera (Colombie)	9
Parce 8 (Colombie)	10

GIN 4CL

Bombay Sapphire	8
Hendricks	10
Monkey 47	12
Roku suntory	10
Citadelle	11
Malfy Rosa	10
ADN ●●	10
Generous	10
Provincia patagonia	11
Ceder's - (sans alcool)	6

TEQUILA/MEZCAL 4CL

José Cuervo	8
Tequila Patron Silver	10
Tequila Patron XO café	9
Mezcal	8

DIGESTIFS 4CL

Get 27/31	8
Chartreuse Verte / Jaune ●	8
Chartreuse MOF ●	14
Chartreuse 9 ^{ème} Centenaire ●	15
Chartreuse VEP ●	20
Liqueur de Verveine - Bigallet ●●	8
Liqueur de mandarine - Eyguebelle	7
Eau de vie de Poire - Maison Colombier	8
Liqueur de Poire Williams	7
Maison Colombier	
Liqueur Lemon / Menthe Poivrée	7
/ Abricot / Prunelle - Jacoulot	
Amaretto Disaronno	7
Menthe Pastille - Giffard	7
Liqueur Cocarde - Distillerie du Rhône ●	8
Calvados 15 ans - Château du Breuil	10

Boissons Chaudes

Option lait d'amande disponible !

Café ●	1,8
Café frappé grec	4,5
Allongé ●	2
Noisette	2
Déca	2
Double ●	3,5
Latte	4,2
Cappuccino	4
Matcha Latte	4,5
Chai Latte ●	4,5
Green chaud	7,5
Chartreuse	
Chocolat	3,5
Le Big One	5,5
Chantilly, sauce & topping au choix	
Le Maxi Full Best Of One	7,5
Chantilly, sauce & topping au choix & cookie	
Thés Dammann	3,5
Earl Grey, Thé vert, Thé vert menthe, Rooibos, Fruits rouges, Verveine	
Supplément Chantilly	0,8

Viennoiseries

Croissant, Pain au chocolat	1,5
Cookie Maison	2,5

Softs

Jus de fruits Bissardon 25cl ●	3,9
Pomme, tomate, pomme fraise, orange, abricot, ananas, pêche	
Fruits pressés Orange ou pamplemousse	6,5
Coca, Coca Zéro, Thé glacé maison, Citronnade maison, Evian, Badoit rouge 33cl	3,9
Limonade artisanale Phénix, Schweppes Indian Tonic / Agrumes, Orangina 25cl	3,9
Sirop à l'eau 33cl	2,5
Gimber ● 25cl	5
Supplément Sirop	0,3



**Bonjour! Vous êtes deux ? Vous avez réservé ? Non?
Alors patientez au bar on va vous offrir un coup de rouge
en attendant qu'une table se libère...
avec du saucisson bien sûr !**

Bienvenue au bistrot, bienvenue dans un monde où l'on se fait du bien pour s'offrir une parenthèse de vie hors du temps qui court. Le bistrot c'est un endroit et un moment, un lieu qui ressemble à un chez-soi avec ses larges bras qui vous entourent dès votre entrée, un instant privilégié où l'on peut reprendre son souffle entre deux bouchées, bien saucées, et deux canons, bien avalés.

Le bistrot, c'est un mardi qu'on aime, où tout se remet en mouvement. Les bateaux sont rentrés aux ports le lundi pour décharger le poisson tant attendu. Les maraîchers ont repris du coupe-coupe pour cueillir les légumes encore couverts de rosée. Les bouchers font trembler Rungis à grands coups de désosseur. Mardi, c'est la piste aux étoiles du produit frais, le vrai commencement de la semaine, le fil conducteur de ce que l'on va manger.

*La carte du jour se dessine, les casseroles jouent au coude à coude sur le fourneau fumant, les clients accoudés devisent sur la une du jour, ça échange entre avis tranchés et avis tranchés, entre café serré et blanc limé. C'est ça le comptoir, ça renifle à tout va. Les volutes de blanquette, dansent au-dessus des expressos, les souliers font chanter le sucre sur le sol.
« Tu me gardes une table pour le dej'? Je n'ai que deux heures pour manger...! »*

Alors on y déjeune, on s'y régale du jour, en se laissant porter par la somnolence du bien bu. On flotte en apesanteur des tracas, l'esprit apaisé, le ventre joyeux, le bistrot a gagné par KO au premier round, chapeau...! Et on reste pour l'apéro, juste pour voir, comme une partie de poker indécise, «tchin tchin l'ami, celle-ci c'est la mienne, c'était donc pas du bluff, nouvelle victoire pour ce lieu de paix ouvert à tous où l'on pourrait même voir brûler un cerge.

Et voilà que demain, c'est chez vous que l'esprit bistrotier va flotter entre la cuisine en ébullition, la table bruyante et les joues rouges de vos convives. On se lance à l'assaut de la tradition tellement moderne d'une cuisine vivante, faite de plats généreux qui parlent aux souvenirs et décrochent les sourires, une cuisine de goût, facile à réaliser, une cuisine culturelle qui titille les étoiles. Attention, vos invités du jour risquent de réserver à nouveau...

Préface de «Bistrotier» par Stéphane Reynaud (Éditions du Chêne)

Pour le déjeuner,
**ne manquez pas
notre plat
signature
La Saucisse
Purée !**

**Le midi, tous nos plats et
suggestions sont disponibles
à l'ardoise.**



Nos desserts

Disponibles le midi et le soir