



Snack

PLANCHE CHARCUTERIE ET FROMAGE **10**

Jambon de pays, Rosette, Chorizo, Maroille, Mimolette, Olive

FINGER FOOD **10**

Oignon ring, Chicken wings, Calamar frits, Bouchées de camembert

PLANCHE MIX **15**

Assortiment de charcuteries, Fromages, Finger food, Mayonnaise maison

BISTRO LE BOUCHOT



Soft

COCA COLA 33CL	4.2
COCA COLA ZERO 33CL	4.2
ORANGINA 25CL	3.9
FUZETEA 25CL	3.9
SPRITE 25CL	3.9
SCHWEPES TONIC 25CL	4.2
JUS DE POMME 25CL	3.9
JUS D'ORANGE 25CL	3.9
SAN PELLEGRINO 25CL	3.9
SAN PELLEGRINO 1L	6
VITTEL 25CL	4
VITTEL 1L	6
PERRIER 33CL	3.9
SIROP À L'EAU	3

(fraise, citron, grenadine, menthe, pêche)

Bières pression

HEINEKEN	25/50	4/7
AFFLIGEM	25/50	5/9
BIERE DU MOMENT	25/50	5/9



BIÈRES BOUTEILLES

La Goudale blonde (33cl)	6
La Goudale Ambrée (33cl)	5.5
La Goudale Ruby (25cl)	5.5
La Goudale 0.0 (25cl)	4.8

Spiritueux

LIQUEURS (4CL)

Grand Marnier / Cointreau	6.5
Limoncello / Baileys	6

WHISKY (4CL)

Jameson	6
Bowmore 12 ans	9
Jack Daniels	9

RHUM (4CL)

Havana club 3 ans	5
Diplomatico	9
Don papa	9

GIN (4CL)

Bombay Sapphire	7
Gibson's	6

VODKA (4CL)

Sobieski	6
----------	---

DIGESTIFS (4CL)

Cognac Gautier VS	8
Armagnac Uby 6 ans	8
Calvados Château du Breuil fine	7
Poire Williams St Florian	7

Apéritifs

KIR	4.5
(crème de cassis, mûre, pêche, framboise)	
KIR PETILLANT (CRÉMANT DE BOURGOGNE)	7
(crème de cassis, mûre, pêche, framboise)	
PICON BIÈRE	6
PICON VIN BLANC	6
PINEAU DES CHARENTES BLANC	5.5
PORTO ROUGE OU BLANC	4.5
MARTINI ROUGE OU BLANC	4.5
RICARD	2.5

Vins au verre 12Cl

LES BULLES	
Crémant de Bourgogne Bailly	6.5
VIN BLANC	
Mas de la source blanc IGP Oc	4
Chardonnay Buissonnier Bourgogne AOP	5.5
VIN ROSÉ	
Mas de la source rosé IGP Oc	4
VIN ROUGE	
Mas de la source rouge IGP Oc	4
Haut Médoc château Fonsèche AOP	6.5

Les vins en Bouteille 0.75l

LES BULLES	
Crémant de Bourgogne Bailly	30
Champagne Pannier Brut AOP	60
VIN BLANC	
Mas de la source blanc IGP Oc	22
Pouilly-fumé Coteau des Girarmes	39
Chardonnay Buissonnier Bourgogne AOP	27.5
VIN ROSÉ	
Mas de Source rosé IGP Oc	19
M de Minuty Moments AOP	39
VIN ROUGE	
Mas de la Source rouge IGP	22
La Petite Vigne Domaine Foncalieu Pays d'Oc	35
Haut Médoc château Fonsèche AOP	32

Cocktails

SEX ON THE BEACH	10
PIÑA COLADA	10
SPRITZ	10
GIN TONIC	10

Cocktails sans alcool

VIRGIN SEX ON THE BEACH	6
VIRGIN PIÑA COLADA	6
COCKTAIL MIO	6



Desserts

COUPE DORMIO 9

*Glace Vanille, Pistache, Chocolat,
Coulis de Caramel, Crème fouettée,
Noix de Pécan*

DAME BLANCHE 8

*Glace Vanille, Crème fouettée, Coulis de
Chocolat*

COUPE COLONEL 9

Sorbet Citron vert, Vodka

BOULES DE GLACE 3

*Vanille, Chocolat, Pistache
Sorbet Mangue, Citron, Fraise*

TARTE AU CHOCOLAT 6

Avec une boule de glace au choix

TARTE CITRON MERINGUEE 5

Boissons chaudes

EXPRESSO	2
CAFÉ AU LAIT	3.5
CAFÉ / DÉCAFÉINÉ	3
CAPPUCCINO	3.5
DOUBLE EXPRESSO	4
IRISH COFFEE	9
LE THÉ CEYLAN	3.5



Spiritueux

LIQUEURS (4CL)

<i>Grand Marnier / Cointreau</i>	6.5
<i>Limoncello / Baileys</i>	6

WHISKY (4CL)

<i>Jameson</i>	6
<i>Bowmore 12 ans</i>	9
<i>Jack Daniels</i>	9

RHUM (4CL)

<i>Havana club 3 ans</i>	5
<i>Diplomatico</i>	9
<i>Don papa</i>	9

GIN (4CL)

<i>Bombay Sapphire</i>	7
<i>Gipson's</i>	6

VODKA (4CL)

<i>Sobieski</i>	6
-----------------	---

DIGESTIFS (4CL)

<i>Cognac Gautier VS</i>	8
<i>Armagnac Uby 6 ans</i>	8
<i>Calvados Château du Breuil fine</i>	7
<i>Poire Williams St Florian</i>	7

BISTRO LE BOUCHOT



Entrées

PETITE / GRANDE

SOUPE À L'OIGNON 9.5

Soupe à l'oignon, Croutons, Fromage

SOUPE DE POISSONS 12

Soupe de poisson, Rouille, Croutons, Fromage

SALADE DE CHÈVRE 12.50 / 18.50

Salade, Tomate, Oignon rouge, Haricots verts, Noix de Pécan, Toast de chèvre, Vinaigrette au miel

CAESAR SALADE 14 / 19.50

Salade, Poulet, Croutons, Anchois, Olive, Parmesan, Ail et Mayonnaise maison

RILLETTES DE THON 12

Thon, Salade, Echalotte, Cornichon, Ciboulette, Citron et Mayonnaise maison

CARPACCIO DE BOEUF 13.50

Roquette, Citron, Basilic, Parmesan, Huile d'olive

Menu 29.5

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Menu du jour

Suppléments

SALADE 4.5

FRITES 5

SAUCE MAISON : BARBECUE, 1.5
ROQUEFORT, POIVRE

Poissons

FISH AND CHIPS ET SALADE 18

Fish and Chips servi avec sa salade

Moules

MOULES DE LA MAISON, FRITES 22

Petits légumes, Estragon, Vin blanc et pastis

MOULES À LA CRÈME, FRITES 20

Petits légumes, à l'Ail et à la crème

MOULES AU MAROILLE, FRITES 21

Petits légumes, Maroille

MOULES AU ROQUEFORT, FRITES 22

Petits légumes, Roquefort

Plats

BURGER DE BOEUF OU VEGGIE 18

Pain burger, Steak de bœuf ou veggie, Tomate, Salade, Confit d'oignon, Bacon Grillé, Fromage, Ketchup, Mayonnaise et Barbecue maison

ENTRECÔTE FRITES 180G 25

Entrecôte, Frites, Salade, Sauce Poivre ou Roquefort

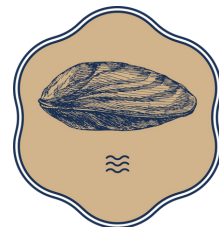
LASAGNE BOLOGNAISE 19

Pâtes, Sauce bolognaise maison, Fromage fondu

LASAGNE VÉGÉTARIENNE 19

Pâtes, Courgettes, Carottes, Céleri, Aubergines, Asperges, Tomate, Oignon

BISTRO LE BOUCHOT



Menu enfant

13 €

MIO BURGER BOEUF OU VEGGIE

*Pain burger, Steak de bœuf ou Veggie,
Ketchup, Salade, Tomate, Fromage*

POISSON PANÉ FRITES

LASAGNE À LA BOLOGNAISE OU VEGETARIENNE

*Pâtes avec une sauce de viande délicieuse
ou sauce de légumes savoureuse et du
fromage fondu*

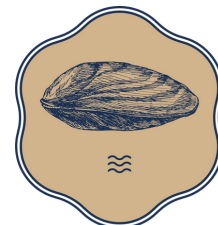
NUGGETS DE POULET FRITES



PLAT PRINCIPAL ET UNE BOULE DE GLACE.

BISTRO LE BOUCHOT

De 17h00 à 20h00



Emporter

SOUPE DE POISSONS 10

*Soupe de Poisson, Rouille,
Croutons, Fromage*

SOUPE A L'OIGNON 7.5

Soupe a l'oignon, Croutons, Fromage

FISH AND CHIPS ET SALADE 16

BURGER DE BOEUF OU VEGGIE AVEC GARNITURE 16

*Pain Burger, Steak de bœuf ou Veggie, Salade,
Tomate, Confit d'oignon, Fromage, Sauce barbecue,
Ketchup, Mayonnaise*

FRITES 500 GR (2 PERSONNES) 5

FRITES 1000 GR (4 PERSONNES) 9

