

Vins rouges

	10 cl	25 cl	50 cl	1L
Vin rouge ordinaire "Les Gardilles" vin de pays IGP	1.40€	2.20€	4.40€	8.60€
Côtes du Rhône AOP	2.20€	4.00€	7.80€	15.50€
	37.5 cl		75 cl	
Côtes du Rhône AOC (Rhône) Bouche ronde avec une finale de fruits confits.	11.80€		15.10€	
Château Hérysson AOC (Bordeaux) Bouche souple et tannique avec une finale tout en finesse	13.70€		18.90€	
Haut Médoc Château Foiséche AOC (Bordeaux) Robe rubis, nez de fruits murs, arômes de sous bois, attaque souple, fruitée et de belle longueur			28.50€	
Macon rouge Château de Charnay AOC (Bourgogne) Arômes de fruits rouges, bouche agréable, avec du corps.			24.00€	
Hauts Côtes de Nuits Dames Huguettes AOC (Bourgogne) Robe pourpre, des tonalités de cerise et de réglisse allant sur des accents plus mûrs de fruits confits ou de cuir.			31.90€	

Eaux minérales ou gazeuses

San Benedetto (plate):	50cl : 3,20€	100cl: 5.80€
San Benedetto (gazeuse):	50cl: 3,20€	100cl: 5.80€

Boissons chaudes

Café 6,5cl :	1.40€
Décaféiné 6,5cl :	1.40€
Grand café 12cl :	2.60€
Grand café crème 17cl :	3.00€
Café crème 12cl :	1.60€
Chocolat 17cl :	3.20€
Thé ou infusion 17cl :	2.40€
Cappuccino 17cl :	3.60€
Allongé 12cl :	1.40€

Sur Réservation

FORMULE

"Bistrot de Pays" 17⁸⁰€

- Boîte Chaude champenoise
Langres et Chaource rôti, arrosé de ratafia
pomme de terre, salade et jambon cru

INFORMATIONS

Chaque week-end le Chef vous concocte ses Suggestions suivant l'arrivage et la saison
Nous réalisons votre demande : gâteaux d'anniversaire, repas de famille, baptême, demandez nos menus de groupes. Dans le cadre de nos animations, nous organisons diverses soirées à thème telles que soirée karaoké, concert, soirée St valentin....



Carte du Bistrot

Les Menus du Bistrot

- Menu « L'Incontournable »
Steak à cheval 150 g Origine: France 13⁰⁰€
Pommes Paillassons, salade verte
Pour les Viandards le Double Steak 6⁰⁰€
supplément ***

Pâtisserie du jour ou Glace

- Menu du jour 13⁴⁰€
Uniquement le midi du lundi au vendredi:
(une entrée, un plat, fromage ou dessert)
Pour les Gourmands: 1⁷⁰€
supplément

- Formule express 11⁷⁰€
(entrée et plat ou plat et dessert)

- Plat du jour 9⁷⁰€

- Entrée du jour 4⁰⁰€
- Dessert du jour 4⁰⁰€

Boissons non comprises sauf Menu enfant

- Menu enfant 8⁹⁰€
Réservé pour les bambins de moins de 10 ans
Nuggets de poulet ou de Poisson

- Pâtes à la carbonara
Glace surprise ou compote à boire
Boisson comprise: verre de diabolos (25cl), ou verre de sirop à l'eau (25cl)

Bières

Pression Météor 25cl :	2.80€
Galopin Météor 17cl :	2.30€
Barron Météor 50cl :	5.60€
Bière du moment bte 33cl :	4.00€
Desperados 33 cl :	4.00€
Trapiste 33cl :	4.00€
Monaco 25cl :	4.00€
Bière du Moment (pression):	4.00€
1664 25cl :	3.20€
Bière sans alcool :	3.00€
Supplément sirop/rondelle :	0,80€

Apéritifs

Blanc cassis 10 cl :	1,50€
Kir 10 cl :	2,20€
Ratafia 4cl :	4.00€
Hypocras 4cl :	4.00€
Cocktail maison 10cl :	4.20€
Ricard, Pastis 2cl :	2,00€
Whisky 2 cl :	2,30€
Whisky 4 cl :	4.50€
Cocktail fantasy 25cl :	4,50€
Porto, Martini 4cl :	3,70€
Suze, Malibu 4cl :	3,70€
(Supplément coca : 0,80€)	

Boissons non alcoolisées

Cola régional 33cl :	2.80€
Fanta 33cl :	2.80€
Thé glacé régional 33cl :	2.80€
Tonic régional 33cl :	2.80€
Perrier 33 cl :	3.00€
Supplément sirop/ rondelle :	0,30€
Jus de fruits	2.80€
(Pomme, orange, abricot, tomate, ananas)	
Diabolo 25cl :	2.20€
Limonade 25cl :	2.00€
Sirop à l'eau :	1.30€
Cocktail fantasy :	4.50€

Vins Blancs

	10 cl	25 cl	50 cl	1L
Vin blanc ordinaire « Le petit Canon » vin de table	1.40€	2.20€	4.40€	8.60€
Vin blanc Sauvignon AOP	2.20€	4.00€	7.80€	15.50€
Vin blanc d'Alsace Edelzwicker AOP (Alsace)	2.80€	5.20€	10.30€	20€
		10 cl	75 cl	

Côtes de Gascogne (Moelleux du Sud Ouest) IGP Nez floral aux notes d'agrumes, bouche tout en fruit, laisse une bouche une note sucré	3.60€	23.90€
--	-------	--------

Viré Clesse (Bourgogne) AOC Robe rubis, nez de fruits murs, arômes de sous bois, attaque souple, fruitée et de belle longueur	29.50€
--	--------

Vins Rosés

	10 cl	25 cl	50 cl	1L
Vin rosé ordinaire « Le petit Canon » vin de table	1.40€	2.20€	4.40€	8.60€
		37.5 cl	75 cl	

Côtes du Ventoux (Vallée du Rhône) AOP Arômes de fruits frais, framboises et fraises, bouche délicate et élégante	15.70€
---	--------

Côtes de Provence « Limbert» (Côtes de Provence) AOC Nez généreux et aromatique, saveurs de fruits frais	12.80€	19.90€
--	--------	--------

Vins Haut-Marnais (Produit local)

	10 cl	37.5 cl	75 cl
Muid Montsaigeonnais Chardonnay IGP Un blanc très expressif (agrumes, pomme Granny), très frais et très énergique.	3.60€	15.40€	25.10€

Muid Montsaigeonnais Rosé IGP Une couleur rose claire et d'un nez fruité intense	3.20€	12.60€	22.80€
--	-------	--------	--------

Muid Montsaigeonnais Pinot Noir IGP	3.60€	15.40€	25.10€
	10 cl	50 cl	75 cl
Coiffy DOMAINE CAMUS RENAUT Pinot noir Réserve IGP	1.40€	4.40€	21.60€

Riche et complexe, notes poivrées et de cerises noires. Tanins soyeux, finale longue.

Coiffy DOMAINE CAMUS RENAUT Gewurtraminer IGP	3.60€	15.40€	21.60€
--	-------	--------	--------

RPuissant et complexe, notes de fruits exotiques et de roses.

Bière Haut-Marnaise (Produit local)

Choue 33cl :	4.00€
Choue 75cl :	9.20€

Vins effervescents

	37.5 cl	75 cl
Champagne Brut Hudelet « Produit Haut-Marnais »	22.00€	35.00€

Perle « Produit Haut-Marnais » : Méthode traditionnelle rosé est élaborée avec le cépage chardonnay. Belle robe, à la bulle régulière et fine.	25.50€
--	--------

Blanc de blanc « Veuve Laperrière » Vin mousseux sec, fines bulles	12.00€
---	--------