



## Entrées

Rillettes de porc ♦ Maison	4,00 €
Foie gras de canard ♦ Maison	5,00 €

## Soupes, veloutés, potages

Soupe du moment ♦ Maison – Entrée	3,50 €
Soupe du moment ♦ Maison – Plat	7,00 €

## Plats

Gnocchi à la crème d'épinards ♦ Les boccoux du bistrot	 14,00 €
Risotto aux champignons de saison ♦ Les boccoux du bistrot	  14,00 €
Saumon au citron confit, riz de Camargue IGP ♦ Les boccoux du bistrot	 15,00 €
Retour de pêche, légumes sauce curry coco ♦ Les boccoux du bistrot	 15,00 €
Blanquette de veau, riz pilaf ♦ Les boccoux du bistrot	14,00 €
Volaille Yakitori, patates douces ♦ Les boccoux du bistrot	 14,00 €
Tartiflette au reblochon fermier AOP ♦ Les boccoux du bistrot	 14,00 €

## Fromages & Desserts

Assiette de fromages	5,00 €
Le petit pot de chocolat noir «Valrhona» ♦ Maison	5,00 €
Le petit pot de crème à la vanille bourbon ♦ Maison	5,00 €
Crumble du moment ♦ Maison	5,00 €

## Eaux

	50 cl	75 cl
Plancoët	2,50 €	4,00 €
Plancoët fines bulles	3,00 €	4,50 €

## Vin blanc, rose et rouge

	Verre	75 cl
--	-------	-------

### Vins rouges

Reuilly ♦ Luc Tabordet		22,00 €
Morgon ♦ Côtes du Py ♦ Laurent Gauthier	5,00 €	20,00 €
Costières de Nîmes ♦ Château L'Ermite d'Auzan	4,50 €	18,00 €

### Vins blancs

Reuilly ♦ Luc Tabordet		20,00 €
Bourgogne ♦ Chardonnay ♦ Emmanuel Fellot	4,00 €	15,00 €
Collines Rhodaniennes ♦ Viognier ♦ David Reynaud	5,00 €	19,00 €
Chevreny ♦ Domaine Sauger		20,00 €

### Vins rosés

Minervois ♦ Roseum ♦ Domaine Cailhol Gautran	4,00 €	15,00 €
Var ♦ TSH ♦ Château Tour Saint Honoré ♦ La Londe-les-Maures		20,00 €

Nous tenons à votre disposition la carte de notre bar avec une sélection de whiskies, rhums, gins, apéritifs traditionnels, cidres, calvados, sodas et jus de fruits. N'hésitez pas à nous demander la carte !