

AU BISTRO DE JULIE

BISTRO BRASSERIE

ENTREES SALADES

TERRINE CAMPAGNARDE et ses pickles de légumes	9,50€	SALADE MELI MELO	9,80€
SALADE BIJU petite 10€ grande 15,50€ salade mêlée, jambon cru, ravigoles croustillantes, noix, croûtons, briquette de vache au lait cru de la Ferme Chatelain, vinaigrette au miel		SALADE TIEDE D'AIGUILLETES DE CANARD salade mêlée, tomates confites, croûtons artichauds, julienne de légumes, aiguillettes de canard à la plancha, vinaigrette au miel	17,90€
CHAUD FROID SAINT-JACQUES TRUITE FUMEE salade mêlée, julienne de légumes, segments de pamplemousse, Saint-Jacques poêlées, tranche de truite fumée, tomates confites, vinaigrette au miel	18,50€	BRUSCHETTA TRUITE FUMEE FROMAGE FRAIS tranche de pain de campagne, tranche de truite fumée, Saint Moret à la ciboulette, salade mêlée	14,80€

POISSONS

RISOTTO DE SAINT-JACQUES A L'ENCRE DE SEICHE	23,50€	FISH & CHIPS SALADE MELEE SAUCE TARTARE MAISON	15,80€
FILET DE DORADE ROYALE 19,50€ Crumble de parmesan, petits légumes au pesto			

VIANDES

Origine France ou UE

FAUX-FILET LIMOUSIN frites, salade mêlée, sauce au choix : poivre, moutarde ou bleu	20,50€	BURGER MONTAGNARD steak haché, reblochon, oignons confits, tomate, jambon cru, frites	19,50€
PAVE DE NOIX DE VEAU aux morilles, garniture du moment	24,50€	TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS coupé au couteau, au choix frites, riz ou légumes	17,80€
WOK DE LEGUME nouilles chinoises	14,80€	ANDOUILLETTE DE TROYES 5 A à la crème de moutarde, pleurotes persillés au choix frites, riz ou légumes	19,90€





LA FORMULE DU JOUR

DU MARDI AU VENDREDI

ENTREE / PLAT / DESSERT	17,90€
ENTREE / PLAT OU PLAT / DESSERT	15,60€
PLAT DU JOUR	13,30€

MENU DU T'CHOU

10€

(enfant moins de 10 ans)

steak haché frites OU Fish & chips
un petit sirop
la glace du moment

FROMAGES ET DESSERTS

FROMAGE BLANC FAISSELLE coulis de fruits rouges ou crème	4,20€	NAGE DE FRUITS FRAIS	6,50€
OMELETTE NORVEGIENNE FLOCON glace et génoise à l'extrait d'oranges confites et de cognac, meringue italienne	7,80€	CASSATE SICILIENNE crème glacée ricotta, fruits confits éclat de spéculos	7,80€
VELOURS AU CHOCOLAT	6,50€	TARTE DU JOUR	4,80€
CREME BRULEE DU MOMENT		6,50€	

GLACES ARTISANALES

par le meilleur ouvrier de France, et Maître artisan glacier, Jean Jacques Borne

CAFE – FRAMBOISE - CARMEL BEURRE SALE - MANGUE PASSION - CHOCOLAT NOIR
PECHE DE VIGNE – PISTACHE – CITRON - VANILLE BOURBON – FRAISE – RHUM RAISINS
MENTHE CHOCOLAT

1 boule 3€ / 2 boules 5,80€ / 3 boules 8,60€

Supplément chantilly 1€

Tous nos plats sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes, en cas d'allergie déclarée, merci de nous consulter.

Principaux allergènes alimentaires : céréales contenant du gluten / crustacés / œuf / poisson / arachides / soja / lait / fruits à coques / céleri / moutarde / graines de sésame / anhydride sulfureux et sulfites / lupin / mollusques.

Prix net en euros, service compris.

