

LES BISTRONAUTES

BOIRE • MANGER • KIFFER

(re)Découvrez les régions de France

Nous avons réalisé un véritable tour de France des régions pour vous dénicher des recettes de terroirs, des classiques parfois inconnus, revisités à la sauce 2023. Le tout avec des produits majoritairement Français et de saison.

BON APPÉTIT !



ENTRÉES

- FICELLE PICARDE** 7,00 €
Crêpe garnie de jambon de Paris, de champignons de Paris en duxelles, d'échalotes, d'oignons, de crème fraîche, de noix de muscade et de gruyère râpé
- ŒUFS À LA PIPERADE** **NOUVEAU** 6,00 €
Spécialité Basque à base d'oignons, de tomates, de poivrons, de piment d'Espelette et œufs pochés
- TARTELETTE MAROILLES** **NOUVEAU** 7,00 €
Entrée typique du nord grâce au célèbre fromage de la Ville de Maroilles

PLATS

- PAVÉ DE BŒUF SAUCE AU POIVRE** 21,00 €
Pavé de bœuf origine Hauts-de-France à la plancha - frites fraîches, feuilles de chênes, pousse d'épinard, mâche
- BAVETTE DE BŒUF SAUCE A L'ÉCHALOTTE** **NOUVEAU** 17,00 €
Pièce de bœuf à fibres longues agrémentée de sauce échalote, frites fraîches, salade.
- TARTARE DE TRUITE SAUMONÉE** 20,00 €
Filets de truite fraîche saumonée coupée au couteau et sésame fumé
Frites de patates douces
- ♥ **RAVIOLES DE LÉGUMES** 17,00 €
Ravioles farcies, sauce fromagère, huile de noisettes et éclats de noisettes
- JAMBETTE** 24,00 €
Pièce entière de Jambette de porc de 900 grs saumurée, frites fraîches, salade.
- POTJEVLEESCH MAISON** 14,00 €
Terrine de 4 viandes - plat typique du Nord fait maison, frites fraîches, salade.
- ♥ **SALADE BISTRONAUTES FAÇON CAESAR** 15,00 €
Feuille de chêne, mâche, pousse d'épinard, poulet, tomates cerises, œuf dur, comté AOP 18 mois, goutelette de poivrons, croûtons
- AXOA AU PIMENT D'ESPELETTE** **NOUVEAU** 19,00 €
Mijoté de quasi de veau, oignons, poivrons, piments d'Espelette, Jambon de Bayonne
Purée de patate douce à la crème et pointe de cannelle
- FILET DE DORADE** **NOUVEAU** 18,00 €
Filet de dorade avec fondue d'endives, beurre blanc et pommes vapeur
- ♥ **HAMBOURGEOIS DE TOMME À L'AIL DES OURS** **NOUVEAU** 19,00 €
Pain burger, steak haché, fromage tomme à l'ail des ours au lait cru, compotée d'oignons rouges, galette de pommes de terre, pousse d'épinard, sauce parillade - frites fraîches
- ♥ **HAMBOURGEOIS CH'TI** 19,00 €
Pain Burger, steak haché, sauce maroilles, oignons frits, cornichons aigre doux, tomates, Maroilles, pousse d'épinard - frites fraîches
- ♥ **HAMBOURGEOIS CHIMAY** **NOUVEAU** 19,00 €
Pain Burger, steak haché, fromage de Chimay pasteurisé, tomates, cornichons aigre-doux, oignons frits, sauce tartare maison - frites fraîches



♥ Disponible en version végétarien avec un haché 100% végétal
Découvrez le hambourgeois, la version française du burger, décliné à chaque nouvelle carte autour d'une nouvelle région !

MENU Marmots

Jusqu'à 12 ans

11,50€

- Aiguillettes de poulet panées ou steak haché ou ♥ Haché 100% végétal
+
Frites ou Pâtes
+
1 boule de glace (vanille, chocolat, fraise)
+
Jus de fruits 25cl ou Eau 25cl

MENUS DU MIDI

Chaque semaine, le chef vous propose, un plat et un dessert en suggestion (demandez au serveur)

Uniquement du mardi au vendredi, le midi et hors jours fériés. Ruptures possibles

PLAT SEUL 14,50 €

PLAT + DESSERT... 19,50 €

DESSERTS

TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON

- CH'TIRAMISU** 7,00 €
Le célèbre dessert italien, mais en version ch'ti avec du spéculoos
- CRÈME BRÛLÉE À LA CHICORÉE** **NOUVEAU** 6,00 €
La crème brûlée version ch'ti
- CRUMBLE POMMES / POIRES** **NOUVEAU** 7,00 €
- TARTELETTE BOURDALOUE AUX POIRES** **NOUVEAU** 7,00 €
Pâte sablée, crème d'amande et poires au sirop
- BROWNIE CHOCOLAT ET NOIX** **NOUVEAU** 7,00 €
Dessert américain sublimé par le chocolat Valhrona.
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 8,00 €
- IRISH COFFEE GOURMAND** 12,00 €

GLACES

- DAME BLANCHE** 5,80 €
3 boules vanille + chocolat chaud maison et chantilly

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE COUPE :

- COUPE 1 BOULE** 3,00 €
COUPE 2 BOULES 4,50 €
COUPE 3 BOULES 6,00 €

PARFUMS PROPOSÉS : Vanille / Chocolat / Fraise / Citron jaune / Café / Lavande / Miel pignons / Figue / Melon / Pêche / Mirabelle / Abricot

Supplément chantilly 0,50 € - Supplément chocolat chaud 0,50 €

BOISSONS CHAUDES

- EXPRESSO** 2,40 €
DÉCAFEINÉ 2,40 €
RISTRETTO 2,40 €
CAFÉ CRÈME 2,60 €
CAFÉ ALLONGÉ 2,80 €
DOUBLE EXPRESSO 3,50 €
DOUBLE EXPRESSO CRÈME 3,70 €
LATTE MACCHIATO 4,50 €
CAPPUCINO 4,50 €
THÉ/ INFUSION 4,50 €
CHOCOLAT CHAUD **Maison** 4,50 €
CHOCOLAT CHAUD BAILEY'S **NOUVEAU** 7,00 €
CIDRE CHAUD COGNAC **NOUVEAU** 7,00 €
VIN CHAUD **NOUVEAU** 4,50 €
FRENCH COFFEE Cognac, café, sirop de sucre et chantilly 8,00 €
et ses déclinaisons Irish Coffee (whisky), Russian Coffee (vodka), etc...

EAUX

- PERRIER** 33cl 3,50 €
VITTEL 50cl 3,20 €
VITTEL 1L 4,40 €
BADOIT 50cl 3,50 €
BADOIT 1L 4,50 €

SODAS

- LIL COLA** 33cl 4,50 €
BREIZH COLA ZÉRO 33cl 4,50 €
HYSOPE TONIQUE **Bio** 20cl 5,00 €
HYSOPE TONIQUE FLEUR DE SUREAU **Bio** 20cl 5,00 €
HYSOPE GINGER BEER **Bio** 20cl 5,00 €
SCHWEPPE AGRUMES 25cl 4,50 €
FUZE TEA PÊCHE 25cl 3,50 €
LILONADE 33cl 4,50 €
ORANGINA 25cl 3,50 €
3LS ARGOUSE 33cl - Boisson gazeuse à base d'hibiscus et argouse 5,00 €
3LS CEDRAT 33cl - Boisson gazeuse à base d'hibiscus et cédrat 5,00 €
DIABOLO 50cl 4,50 €
JUS DE FRUITS PAMPRYL 25cl 3,60 €
Tomate - Pomme - Orange - ACE

♥ Convient aux végétariens

Nous utilisons des produits frais et donc certains plats peuvent être en rupture.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets service compris

COCKTAILS

FRENCH MOJITO 8,00 € Rhum, sucre de canne, feuilles de menthe, citron vert, eau gazeuse
SPRITZ SAINT GERMAIN 8,00 € Prosecco, Saint Germain, eau gazeuse
SPRITZ LILLET 8,00 € Prosecco, lillet, eau gazeuse
LE MOSCOW MULE 8,00 € Vodka, jus de citron, ginger beer, citron vert
LE FRAÎCHEUR 8,00 € Whisky, pastis menthol, jus de pomme, limonade
LE GIN TONIC BIRDIE 8,00 €
JAGGER BOMB 8,00 €
CUBALIBRÉ 8,00 € Rhum, coca et citron vert
LA MULETTE NOUVEAU 8,00 € Tequila, jus de citron vert, crème de mûre, ginger beer
PERFECT LADY NOUVEAU 8,00 € Gin, crème de pêche, jus de citron, sucre de canne, blanc d'œuf
BLOOD AND DEATH NOUVEAU 8,00 € Whisky, vermouth rouge, jus d'orange, liqueur de griotte vedrenne
PUNCH NOUVEAU 8,00 € Rhum, sucre de canne, grand marnier, ananas
PINA COLADA NOUVEAU 8,00 € Rhum blanc, rhum ambré, jus d'ananas, crème de noix de coco

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO 6,00 € Sucre de canne, feuilles de menthe, citron vert, eau gazeuse
LE FRUITIER 7,00 € Jus de fruits, pomme, fraise, pêche, framboise
VIRGIN COLADA NOUVEAU 6,00 € Jus d'ananas, crème de noix de coco, jus d'orange

APÉRITIFS SIMPLES ET COMPOSÉS

RICARD 2cl 2,50 €
SUZE 2cl 5,00 €
PASTIS Henri Bardouin 2cl - <i>Assemblage de 65 plantes et épices</i> 3,00 €
VERMOUTH ROUTIN BLANC 4cl - <i>Equivalent français du Martini blanc</i> 5,00 €
VERMOUTH ROUTIN ROUGE 4cl - <i>Equivalent français du Martini rouge</i> 5,00 €
KIR VIN BLANC 12cl 5,50 €
KIR ROYAL 12cl 10,00 €
PICON VIN BLANC 12cl 6,00 €
PICON BIÈRE 25cl, possible en 33cl et 50cl 4,00 €
AMERICANO MAISON 12cl 8,00 €
MONACO 25cl, possible en 33cl et 50cl 3,50 €
WHISKY COCA 8,00 €
VODKA COCA 8,00 €
BLOODY MARY 8,00 €
DEVAUX Grande Réserve la coupe 9,00 € la bouteille 52,00 €
LOUIS ROEDERER Collection 242 14,00 € 78,00 €

VODKA

4cl

GREY GOOSE L'original 6,50 €

WHISKIES

4cl

WELCHE'S WHISKY SINGLE MALT SAUTERNES CASK 43° 7,00 €
WELCHE'S WHISKY SINGLE MALT FUMÉ 43° 8,00 €
WELCHE'S WHISKY SINGLE MALT TOURBÉ SAUTERNES WASK 46° 9,00 €

RHUMS

4cl

JM XO 45° 10,00 €
MAISON LA MAUNY ANANAS 40° 6,50 €

CALVADOS

4cl

LECOMPTE 5 ans 8,00 €
ROGER GROULT 8 ans 8,00 €

COGNAC

4cl

MARTELL VSOP 8,00 €
RAGNAUD-SABOURIN Grande Champagne n°4 7,00 €
RAGNAUD-SABOURIN Grande Champagne n°10 8,50 €

GRIGNOTAGES

PLANCHE MIXTE DES RÉGIONS 12,90 € Assortiment de charcuteries et de fromages français, cornichons, pain, beurre
PLANCHE APÉRO 7,00 € Assortiment de gourmandises salées
SAUCISSON D'Auvergne 5,50 € Saucisson entier (170g), différents parfums

BIÈRES PRESSION

● Blonde ● Ambrée ● Fruitée

	25 cl	33cl	50 cl
● LUXE DU MOULIN Brasserie 3 monts 5,3° 3,00 € 3,50 € 5,00 €			
● LA RED BY PETRUS Brasserie De Brabendere 8,5° 4,00 € 5,00 € 7,00 €			
● PAIX DIEU Brasserie Caulier 10° 6,00 € 7,00 € 9,00 €			
● LYDERIC TRIPLE 9,5° 5,00 € 6,00 € 8,00 €			

6 BIÈRES DU MOMENT Disponible en 25, 33 et 50cl. Demandez le prix au serveur



VOIR SUR L'ARDOISE

BIÈRES BOUTEILLE

● Blonde ● Brune ● Fruitée

● JUPILER NA 0° - 25cl Sans alcool 2,90 €
● DUVEL 8,5° - 33cl 4,90 €
● DESPERADOS 5,9° - 33cl 4,90 €
● ORVAL 6,2° - 33cl 5,50 €
● CHIMAY BLEUE 9° - 33cl 5,20 €
● KRIEK LINDEMANS 3,5° - 25cl 4,10 €
● 3 MONTS 8,5° - 75cl 7,80 €

VINS

● Rouge ● Blanc ● Rosé

au verre la bouteille

● MENETOU SALON AOC "Morogues" Domaine Henri Pellé 45,00 €
● PINOT NOIR "Cuvée Particulière" Maison Gustave Lorentz 5,50 € 31,00 €
● SAUMUR CHAMPIGNY AOC Domaine Filliatreau 6,00 € 33,00 €
● CÔTES DE BORDEAUX AOC Château Capville 4,00 € 21,00 €
● PARALLELE 45 AOC Maison Paul Jaboulet-Ainé 6,00 € 33,00 €
● HAUT MEDOC AOC Château Saint Paul 5,50 € 31,00 €
● LALANDE DE POMMEROL Domaine des Mimosas 5,00 € 28,00 €
● CHÂTEAU ROUFFIAC « Latitude 44 » Vin de Cahors 5,50 € 31,00 €
● CADIRETA Domaine Lafage Chardonnay 4,50 € 26,00 €
● SANCERRE AOC "La Croix au Garde" 45,00 €
● CHÂTEAU LAGRAVE "Cuvée du pin" Moelleux 5,50 € 31,00 €
● GEWURTZRAMINER AOC "Cuvée Particulière" Maison Gustave Lorentz 35,00 €
● PINOT BLANC AOC "Réserve" Maison Gustave Lorentz 4,50 € 26,00 €
● MUSCADET SUR LIE AOC Cherreau Carré 4,00 € 21,00 €
● IGP CÔTES CATALANES Miraflores 5,00 € 28,00 €

N'hésitez pas à demander au serveur nos vins du moment et nos vins Premiums

EAUX DE VIE

4cl

POIRE WILLIAM 6,50 €
VIEILLE PRUNE 9,00 €
EAU DE VIE DE CIDRE Roger Groult <i>Double distillation 45°</i> 5,00 €
EAU DE VIE MARC DE BOURGOGNE Joseph Cartron <i>15 ans</i> 7,50 €

DIGESTIFS

4cl

GET 27 6,00 €
GET 31 6,00 €
GENIEVRE DE HOULLE 6,50 €
AMARETTO 6,00 €
COINTREAU 6,00 €
GRAND MARNIER 6,00 €
LA PULPEUSE CRÈME DE CITRON 6,00 €

SHOOTERS

3cl

ORGASME 3,00 € Get & Baileys
KAMICAZE 3,00 € Curaçao, citron vert, Vodka
MADELEINE 3,00 € Ananas, Amaretto, Cointreau
PISTACHE 3,00 € Curaçao, Baileys, Amaretto
AFTER EIGHT 3,00 € Liqueur cacao, sirop menthe, Vodka