

CUISINE DE
TRADITION



PRODUITS FRAIS
FAIT MAISON

MENU ENFANT – 8 €

Sirop au choix
Petite pizza Margherita ou
nuggets de poulet frites
Dessert : panna cotta
ou boule de glace

LE BISTROT DU PASSAGE

TAPAS À PARTAGER

À déguster seul... ou à partager !

Camembert rôti, miel & thym	10€
Planche de charcuterie sélection de charcuteries italiennes	13€
Planche mixte charcuteries & fromages affinés	15€
Croquettes d'aubergine, sauce tomate maison	8€

SUGGESTION DU JOUR

Demandez à notre équipe

PLATS BISTROT

Faux filet à la grille 300 gr, sauce poivre verte, salade verte et frite maison	21€
Burger du Bistrot, steak haché maison 200gr, crème de poivron, oignon crisper, cheddar, tomate ancienne, salade verte et frite maison	15,90€
Encornets persillés à la plancha, accompagnés de salade verte et légumes de saison	16,90€
Dos de cabillaud, beurre blanc au citron, accompagné de salade verte et légume de saison	18,90€

LES PIZZAS FINES & CROUSTILLANTES

Pâte maison, cuisson au four à pierre



LES CLASSIQUES

Margherita (tomate, mozzarella, basilic)	9€
Reine (jambon, champignons, mozzarella)	10€
Napolitaine (anchois, câpres, olives)	10€
Végétarienne (légumes grillés, mozzarella)	11€

LES GOURMANDES

Calabraise (spianata piquante, mozzarella, oignons rouges)	12€
Chèvre-Miel (chèvre, miel, noix)	12€
Parma (jambon de Parme, roquette, copeaux de parmesan)	13€
Burrata (tomates cerises, pesto, burrata)	14€
Mortadella (crème de pistache, mortadelle, burrata, pistaches)	15€
Truffe (crème de truffe, champignons, parmesan, roquette)	15€

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille	6€
Moelleux au chocolat, crème anglaise	6€
Panna Cotta aux fruits rouges	6€
Tarte Tatin, glace vanille	6€
Café gourmand	8€

FORMULES DU BISTROT

(servies uniquement le midi en semaine)
PLAT + DESSERT

ENTRÉE + PLAT
14€

13€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
17€

Merci et à bientôt !



CUISINE DE
TRADITION



PRODUITS FRAIS
FAIT MAISON

LE BISTROT DU PASSAGE

CARTE DES BOISSONS

1. APÉRITIFS

Kir vin blanc	4,50 €
Kir royal	8,00 €
Ricard / Pastis	4,00 €
Martini rouge ou blanc	4,50 €
Porto rouge ou blanc	4,50 €
Suze	4,50 €
Campari	5,00 €

2. SPRITZ & COCKTAILS

Aperol Spritz	7,00 €
Limoncello Spritz	7,50 €
Hugo Spritz	7,50 €
Mojito	8,00 €
Moscow Mule	8,00 €
Gin Tonic	8,00 €
Cocktail sans alcool	6,00 €

3. BIÈRES PRESSION

Blonde 25 cl	3,50 €
Blonde 50 cl	6,50 €
Bière du moment 25 cl	4,00 €
Bière du moment 50 cl	7,50 €

4. BIÈRES BOUTEILLE

Desperados	5,50 €
Corona	5,50 €
IPA artisanale	6,00 €
Bière sans alcool	4,50 €

5. SOFTS

Coca-Cola / Coca Zéro	3,50 €
Ice Tea	3,50 €
Orangina	3,50 €
Perrier	3,50 €
Diabolo	3,00 €
Sirop à l'eau	2,50 €
Jus de fruits	3,50 €

6. EAUX

Evian / Vittel 50 cl	3,00 €
Evian / Vittel 1 L	4,50 €
San Pellegrino 50 cl	3,50 €
San Pellegrino 1 L	5,00 €

7. VINS AU VERRE

Verre de blanc	4,50 €
Verre de rosé	4,50 €
Verre de rouge	4,50 €
Verre sélection du bistrot	5,50 €

8. VINS EN PICHET

 25 cl	6,00 €
50 cl	10,00 €
1 L	18,00 €

9. VINS BOUTEILLE



ROUGE

Côtes du Rhône	22 €
Bordeaux	24 €
Buzet / Sud-Ouest	22 €

BLANC

Côtes de Gascogne	20 €
Chardonnay	22 €
Sauvignon	22 €

ROSÉ

Rosé de Provence	22 €
Rosé du Sud-Ouest	19 €



10. CHAMPAGNES & BULLES

Prosecco coupe	5,50 €
Prosecco bouteille	24 €
Champagne coupe	8,00 €
Champagne bouteille	55 €



11. BOISSONS CHAUDES

Café	1,80 €
Noisette	2,00 €
Café crème	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Thé / infusion	3,00 €
Chocolat chaud	3,50 €



12. DIGESTIFS

Limoncello	5,00 €
Get 27	5,00 €
Amaretto	5,00 €
Grappa	6,00 €
Cognac	7,00 €
Armagnac	7,00 €



Prix TTC – Service compris

Merci et à bientôt !