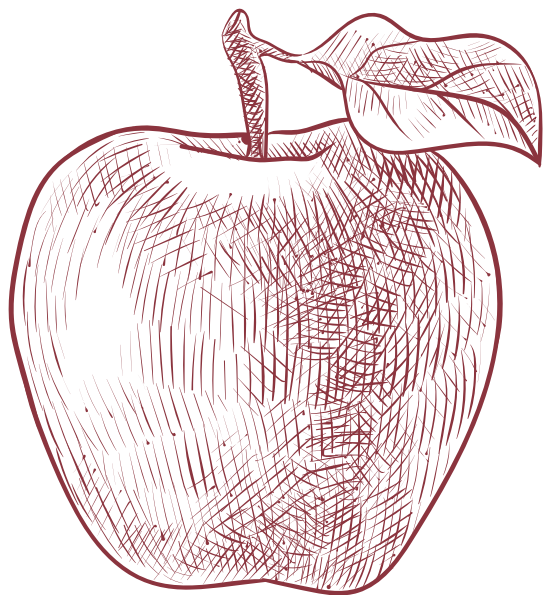


# Les Bistr<sup>o</sup>ttines

## OPTION PLAT

Toasts de St Marcellin lardés,  
gaufre de Pomme de Terre au  
Comté avec salade mélangée  
garnie aux légumes de saison  
21.90€

▫ Toasts Veggie Avocats  
marinés & Oeufs bio pochés,  
gaufre de Pomme de Terre au  
Comté avec salade mélangée et  
garnie aux légumes de saison  
21.90€



## MENU ENFANT 17.90€

## ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT 14.90€

Toast St Marcellin ou Toast Avocat avec petite salade  
Saumon Label Rouge en basse température, crème d'Isigny  
ou Emincé de filet de Bœuf Charolais  
Plat accompagné d'une Gaufre de Pommes de Terre au Comté  
Coupe de Glaces avec chantilly  
2boules au choix

## NOS FOURNISSEURS

Les Œufs Bio de Fred

Poulailler Biologique Jura 39

La Ferme du Bel Ousia

Agriculture Biologique 21

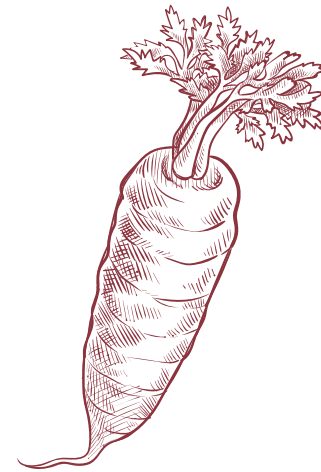
Nos Fromages Igp, Aop, Aoc ou Fromagerie Locale

Porc du Cantal en Auvergne race de cochon fermier

"Le Capelin" élevé sur paille et nourri à la farine de  
châtaignes. Valtitude 15. Bœuf Charolais Français et autres

viandes Bourg en Bresse 01

Chocolaterie Valrhona



## NOS GLACES

1boule	2boules	3boules	Supp Chantilly
4,90€	7,90€	10,90€	0,30€

Sorbets: Fraise, Cerise, Pomme

Crèmes Glacées: Vanille Chocolat,  
Caramel, Pistache, Thé  
Matcha, Barbe à Papa,  
Stracciatella, Gianduja

170 avenue Victor Hugo 21000 Dijon 03.80.57.15.19