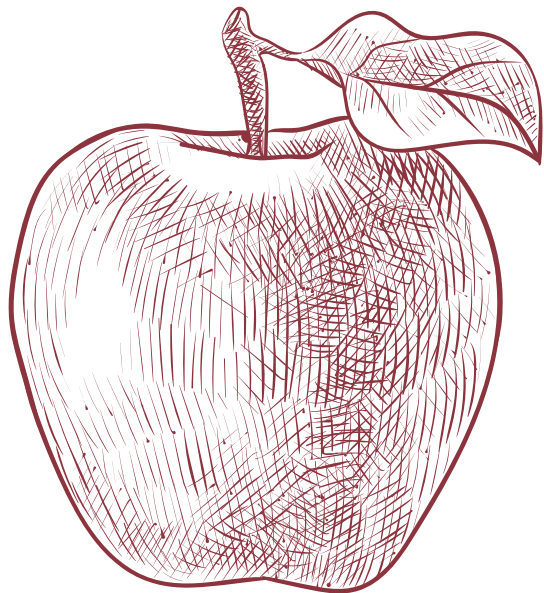


Les Bistr^ottines

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

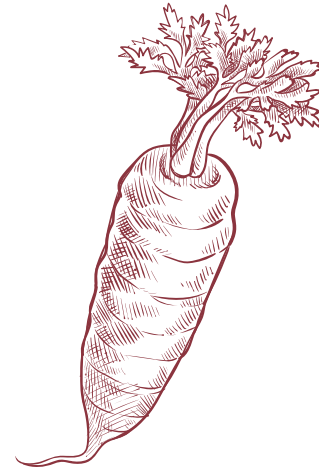
Nos Fromages Igp, Aop, Aoc ou Fromagerie Locale

Bœuf Charolais Français et autres viandes Bourg en Bresse

01 La Petite Louissette 21600 Fenay

Chocolaterie Valrhona Tain L'hermitage

Les Clés de la Cave 21220 Gevrey Chambertin



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

