

CARTE Ô BISTROT



(Végétarien)



(Burgers Sans Gluten)

Les entrées

- Planche de Rosette Lyonnaise 7.90
Houmous aux herbes et menthe fraîches  8.00
Les Saint-Jacques au beurre persillé, chips de salsifis 14.95
Planche Duo de Rosette Lyonnaise et Terrine Ô Bistrot 14.95
Poireau grillé, brunoise d'œuf et croûtons  8.00
Tranche de terrine Ô Bistrot 8.50
Entrée du marché 8.00

Les plats

- La Pièce de Bœuf, sélectionné par notre Boucher « Guillaume »...
Plat du marché 15.00 (voir affichages)
Tartare de poisson selon arrivage, déclinaison de betteraves 17.95
Burger Ô BISTROT (Buns artisanal, Bœuf Aubrac, lard, sauce Maison, oignons confits, Cheddar, frites Maison) 17.00
Trio de Champignons, Paris, Shiitake, Pleurote, châtaigne, graines, œuf confit...  17.00
Tartare de Bœuf Aubrac (180 gr) préparé minute, frites Maison 17.50 {poêlé 19.00}
L'Artichaut, h. verts, champignons, chips de salsifis, noisette tonifié, ...  16.00
La Poitrine de Cochon croustillante, purée de patate douce 18.00

Les desserts et fromages (Pensez à précommander)

- Dessert du jour...
Tarte au Chocolat 8.00
Carotte cake Brésilien 8.00
La fameuse Crème Caramel 7.95
Pana Cotta au coco, chocolat et cajou 8.00
Café gourmand Ou Thé gourmand « DAMMANN Frères » 9.95
Le Colonel, Sorbet Citron vert et sa Vodka 8.50
Les Glaces « Artisanales » 2 boules au choix : 7.00
(Vanille Bourbon, Chocolat Suisse noir, Caramel sel de Guérande, Framboise, Citron vert)
Crottin de Chavignol AOP OU Comté 18 mois, pâte de coings 8.00 (Le Duo 13.95)

Nos viandes fournies par notre Boucher « Guillaume » sont d'origine :

France (Volaille, Cochon, Bœuf, Veau), ou EU (Bœuf), NZ (Agneau)

Veuillez nous informer si vous êtes allergique à l'un des 14 allergènes.

www.obistrot-saintmaur.fr



01 43 97 98 44

FERME : Dimanche Lundi. (Ouverture possible pour les groupes sur réservation)

Réservez pour vos évènements : anniversaires, baptêmes, repas d'entreprise, associations etc,
Menus adaptées à votre budget.