

# **LE BISTROT DES HALLES**

**CUISINE DE COEUR, VINS DE COPAINS**



# LE BISTROT DES HALLES

AUTHENTICITÉ - CONVIVIALITÉ - GÉNÉROSITÉ

Le Bistrot des Halles est un lieu où l'on retrouve tout le charme et la convivialité du bistrot français. Ici, on vous accueille simplement, avec le sourire, autour d'une cuisine généreuse et authentique.

À la carte, vous trouverez les grands classiques de la cuisine française, réconfortants et intemporels, pensés pour les bons vivants et les amoureux du goût vrai. Une cuisine faite maison, avec des produits frais, de saison, soigneusement choisis.

Et pour sublimer ces assiettes, une belle sélection de vins de terroir, issus des plus belles régions de France.



# POUR ACCOMPAGNER L'APÉRO

Rillettes de poisson **6**

Fromage du moment **8**

Boudin à la plancha **8**

Planche de charcuterie - fromage - mixte

M : **16**   L : **29**   XL : **55**

## BOISSONS FROIDES

Sodas **5**

Jus de fruits **4**

Sirop à l'eau **3**

Eau minérale plate/gazeuse 50cl **4**

Eau minérale plate/gazeuse 1L **8**

## BIÈRES

#27 Prosit! - Blanche 33cl **8**

IPA Little Mumbai 33cl **8**

Sour - Wild Creature - Blanche 33cl **8**

#18 Not so nonne - Ambrée 33cl **8**



# A LA CARTE

*Nous vous informons que notre carte ainsi que notre carte des vins changent très régulièrement en fonction des saisons mais aussi en fonction de nos arrivages quotidiens.*

## ENTREES

Œufs mayonnaise **6**

Salade de pommes de terre, hareng et betterave **8**

Poireaux vinaigrette, croutons et pickles **8**

Velouté de courge, châtaigne, champignons  
et émulsion au lard fumé **12**

Rocamadour croustillant, confiture de figue, noix **8**

## PLATS

Saucisse purée **18**

Fricassée de Poulet fermier à l'ancienne, riz pilaf **19**

Poitrine de cochon grillé à la moutarde, frites et salade **19**

Épaule d'agneau confite 12h, légumes rôtis **22**

Filet de daurade grillée, crème de brocolis, citron confit **22**

Champignons forestiers, noisette et vieux comté **18**



# LES PRODUITS DE LA MER

## LES HUITRES

	x6	x12
Fines de Bretagnes n°3 Carnac	<b>12</b>	<b>24</b>
Spéciales de Normandie n°3 Utah Beach	<b>17,5</b>	<b>35</b>
Super Spéciales n°3 Gillardeau	<b>24</b>	<b>48</b>

## COQUILLAGES & CRUSTACÉS

X6

Crevettes Roses BIO Cuites **8**

Bulots Cuits **6**

## LES PLATEAUX

PLATEAU ECAILLER **21**

(6 Huitres Carnac, 6 Bulots, 6 Crevettes)

PLATEAU DEGUSTATION **24**

(3 Huitres Carnac, 3 Utah Beach, 3 Gillardeau)

PLATEAU MATELOT **49**

(6 Huitres Carnac, 6 Utah Beach, 12 Bulots, 12 Crevettes)

PLATEAU CAPITAINE **68**

(6 Huitres Carnac, 6 Utah Beach, 6 Gillardeau,  
12 Bulots, 12 Crevettes)

*Tous nos fruits de mers sont accompagnés de condiments:  
vinaigre à l'échalote, citron, mayonnaise et beurre demi-sel*



## FROMAGES / DESSERTS

Sélection de fromage	8
Tarte Tatin, Crème fraîche	8
Mousse au chocolat 72%	8
Profiteroles	10
Riz au lait cacahuètes caramélisées	8
Café gourmand	12

## DIGESTIFS

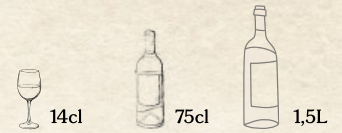
Liqueurs	8
Rhums	9
Eaux de vie	9
Chartreuse jaune ou verte	15

## BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,20	Double espresso	4,40
Décaféiné	2,40	Allongé	2,40
Noisette	2,50	Café crème	3,00
Cappuccino	3,50	Chocolat chaud	3,50
Thé/infusion	4,50		



# CARTE DES VINS



## BLANCS

Vin de France - Sauvignon - Les Deux Terroirs - Val de Loire -2024	6	26
Luberon - Domaine le Novi - Vermentino Bourboulenc grenache ugni blanc - Terre de Safre - Rhône - 2024	7	28
Bourgogne Aligoté - Château Rougeon - Aligoté - Arénites - Bourgogne - 2021		32
Montlouis-sur-Loire - Le Rocher des Violettes - Chenin blanc - Touches mitaines - Loire - 2023		36
Pays d'oc - Domaine Aigues Belle - Chardonnay - le Blanc - Languedoc - 2024		38
Gewurztraminer - Albert Mann - Gewurztraminer - Alsace - 2022		60
Cote chalonaise - Château Rougeon - Chardonnay -Gryphées - Bourgogne - 2021		42
Pouilly Fuissé - Domaine Saumaize - Chardonnay - Le haut de la roche - Bourgogne - 2023		42 90
Pouilly Fuisse 1er Cru - Domaine Lassarat - Chardonnay - Clos du Martellet - Bourgogne - 2021	9	110
Roussette de Savoie - Domaine Quenard - Altesse - Anne-Sophie - Savoie-bugey - 2022		70
Saint-Veran - Domaine Saumaize - Chardonnay - En crêches Bourgogne - 2023		72
Saint-Veran - Domaine Saumaize - Chardonnay - Vieilles vignes Bourgogne - 2022		78

## ROUGES

Vin de France - Pinot noir - Les Collines Rouges - Val de Loire - 2024	6	26
Passe-tout-grains - Château Rougeon -pinot, gamay - La chapelle - Bourgogne - 2022		30
Côte-du Rhône - Domaine Richaud - Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan, Cunoise - Terre de galets - Rhône 2022	8	32
Fleurie - Château Rougeon - Gamay - Poncié - Beaujolais - 2020		38 70
Pays d'oc - Domaine des Creisses - Syrah, Cabernet-Sauvignon, Grenache, Carignan, Mourvèdre, Marsela - Les Creisses - Languedoc - 2023	9	42
Crozes-hermitage - Emmanuel Darnaud - Syrah - Mise en bouche - Rhône - 2022		42
Arbois - Jérôme Arnoud - Trousseau - Exception - Jura - 2022		45
Saint-Joseph - Emmanuel Darnaud - Syrah - La dardouille - Rhône - 2022		54
Moulin à vent - Domaine Lassarat - Gamay - 4 Terres -Beaujolais - 2022		72

## EFFERVESCENTS

Champagne - Rémy Massin - Pinot noir - Tradition - Champagne - 2022	54
---	----

Les prix sont indiqués en euros, TTC et service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Nous privilégions des produits issus  
de l'agriculture française comme nos  
viandes de porc provenant de la  
maison Montalet dans le tarn, ou nos  
poulets élevés à la ferme de Ronsard  
dans les Landes.

Nos légumes sont issus, dans la  
grande majorité, de cultures  
françaises, pour une cuisine fraîche  
et responsable.

1 Rue Rouget de lisle  
92130 Issy Les Moulineaux  
bdh.halle@gmail.com  
07.43.43.22.70  
 lebistrotdehalles\_issy  
[www.lebistrotdehalles-issy.fr](http://www.lebistrotdehalles-issy.fr)