

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

## ROUGES

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

## EFFERVESCENTS

|                                                                     |           |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|
| Champagne - Rémy Massin - Pinot noir - Tradition - Champagne - 2022 | <b>54</b> |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|

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](mailto:bdh.halle@gmail.com)  
07.43.43.22.70  
 [lebistrotdeshalles\\_issy](https://www.instagram.com/lebistrotdeshalles_issy/)  
[www.lebistrotdeshalles-issy.fr](http://www.lebistrotdeshalles-issy.fr)