

Bistrot Antoine

— *Café - Bar - Restaurant* —

Bistrot Antoine

Boissons Chaudes

Café, Déca, Allongé	2.5
Noisette	2.7
Double Espresso	5
Café Crème	4.9
Café Américain	3
Chocolat Chaud Maison	5.5
Cappuccino	5.5
Thé ou Infusion	5
Café ou Chocolat viennois	6.5
Grog	7.5
Vin chaud	7
Irish Coffee	9

Après 20h : +2€

Mocktails Maisons

Le M.I.A.	10
<i>Jus Ananas, Citron Vert, Purée Passion, Sirop Vanille</i>	
Rose Bonbon	9/7
<i>Jus Cranberry, Citron Jaune, Grenadine, Limonade</i>	

À partager

Planche mixte	22
Assiette de saucisson	10
Camembert rôti	14
Frites Maison	7
Poulet croustillant	8

HappyHour

Lundi au Vendredi : 16H/20H

Prix affichés en rouge

Nos Softs

Coca-Cola / Zéro / Orangina	5.5
Limonade Pression	5.5
Eau plate 25cl / Badoit Rouge 33cl	5.5
Jus de fruit 25cl (Pomme, Ananas, Abricot, Fraise, Tomate)	5.5
Ginger Beer / Tonic : La French Bio	6
Orange ou Citron pressé	6
Thé Glacé maison (Citron ou Pêche)	6
Citronnade maison	6
Eau plate / Gazeuse IL	7.5
Supplément sirop : +0.5	

Bières

Pression	25cl	50cl
Kronenbourg	4.9	9/6.5
1664 Blanche	5.2	10/8
Carlsberg	5.2	10/8
Grimbergen	5.5	10.5/8.5
Demory IPA	5.5	10.8/8.5
Monaco ou Panaché	5	9.2/7

Bouteilles 33cl 7.5

Corona
Desperados
Chouffe
1664 0%

Nos Vins

Blanc

	12cl	25cl	50cl
Sauvignon Blanc- AC Touraine, PlouëFils	5	10/6.5	20
Chardonnay IGP - Domaine Merlet	5.5	11	22
Rolle IGP- Mon P'tit Camion blanc, Simian	6.5	13	26
Chablis AOP - Domaine Wengier	9	18	36
Chenin D'Anjou AOP - Domaine Olivier	7	14	26

Rouge

Gamay - AC Touraine, PlouëFils	5	10/6.5	20
Côte du Rhône AOC - La cuvée des Galets	6.5	13	26
La Guerre des Bouchons IGP - Domaine du Peras	5.5	11	22
Côte de Bourg AOC - Château l'Hospital	7	14	28
Pinot Noir IGP - Maison Lejeune	6.5	13	26

Rose

Cinsault IGP - Domaine Merlet	5.5	11/6.5	22
Côte de Provence IGP - Minuty	9	18	36

Petillant

Spumante - Reguta, Cuvée Blanche	7	—	—
Champagne - Joseph Perrier, Brut Nature	12	—	—

Digéstitifs

Poire / Mirabelle	9
Calvados	13
Cognac / Armagnac / Amaretto / Baileys	8
Limoncello / Get 27/ Menthe Pastille	8
Chartreuse	11
Gin Tonic (Gin au choix)	12

Apéritifs

Kir	6
Kir Royal	12
Ricard	4
Porto Rouge / Blanc	6
Suze / Campari	6
Martini Bianco / Rosso	6

Whiskeys

Jack Daniels	9
Nikka Barrel	13
J&B	8

Rhums

Diplomatico	12
HSE	10
Clément	11

À Partager To Share

Assiette de saucisson 8
Saucisson plate

Planche mixte 22
Charcuteries and cheese plate

Selection de 2 ou 3 fromages 7-10
Plate of 2 or 3 cheeses

Assiette de frites maison 7
Homemade french fries

Camembert rôti au thym, ail et miel 14
Roasted camembert with thyme, garlic and honey

Tzatziki & pois chiches frits 9
Tzatziki and fried chickpeas

Poulet croustillant & mayonnaise épicée 8
Crispy chicken with a spicy mayo

Nos Entrées Our Starters

Oeufs mayonnaise à l'ancienne 8
Old fashioned eggs & mayo with parmesan crumble

6 ou 12 Escargots de bourgogne 12/21
6 Burgundy snails

Foie gras maison, chutney d'oignon & pain grillé 17
Foie gras, onion chutney and toast

Oeuf en cocotte au comté & mouillette 12
Egg cocotte with comté cheese and toast

Soupe à l'oignon parisienne 11
Parisian onion soup

Nos Salades Our Salads

Salade de chèvre chaud au miel, bacon 18
Goat cheese and honey salad, bacon

Salade César 19
Caesar salad

Nos Plats Our Dishes

Saucisse de Toulouse, purée maison, sauce diable 17
Toulouse sausage, mashed potatoes & devil sauce

Blanquette de veau & riz pilaf 21
Veal blanquette and pilaf rice

Confit de canard, pommes grenailles persillées & jus réduit 23
Duck confit with new potatoes, parsley and reduced juice

Maigre snacké, petits pois à la française & hollandaise 20
Risotto with spinach, stracciatella & roasted hazlenut

Demi chou fleur rôti, tzatziki & pois chiches frits 17
Half roasted cauliflower, tzatziki and fried chickpeas

Boeuf bourguignon, légumes de saison vapeur & herbes fraîches 17
Beef bourguignon, steamed seasonal vegetables and fresh herbs

Nos Classiques + Nos frites maison Our Classics + Our homemade fries

Tartare de boeuf au couteau 20
Steak tartare

Entrecôte 350g, sauce poivre 32
Entrecôte 350g, pepper sauce

Fish&Chips, sauce tartare 18
Fish&Chips, tartare sauce

Burger d'antoine, pickles, cheddar, bacon, oignon rouge 19
Antoine's Burger, pickels, cheddar, bacon, red onion

Croque-Monsieur au pain de campagne (Croque-madame +1) 17
Croque-Monsieur with country bread

Côte de boeuf à partager (1,2kg pour 2 personnes) 79
Beef rib to share (1,2kg for 2 people)

Nos Desserts Our Deserts

Mousse au chocolat	10	Baba au rhum	9
<i>Chocolate mousse</i>		<i>Rum Baba</i>	

Crème brûlée à la vanille	8	Les crêpes de Manu (Parfum au choix)	7
<i>Vanilla crème brûlée</i>		<i>Manu's Crêpes</i>	

Crêpes Suzette 10
Crêpes suzette

Nos Blancs 75cl :

Loire	Chenin d'Anjou, AOP, Domaine Olivier	39
Loire	Sancerre, IGP Domaine Dauny	45
Loire	Sauvignon Blanc, AC, Expression	35
Alsace	Pinot Blanc d'Alsace, AC, Domaine Meyer	45
Bourgogne	Haute Côte de Beaune, AOO - Domaine Charles Père & Fille	45
Bourgogne	Chablis, AOP, Domaine Wengier	45
Rhône	Rolle, IGP, Mon P'tit Camion blanc, Simian	35
Languedoc	Chardonnay, IGP, Domaine Merlet	29
Languedoc	Viognier, IGP, Domaine Merlet	35

Nos Rouges 75cl :

Loire	Chinon, AC, La Gueule Fine	38
Beaujolais	Beaujolais Villages, AOC - Château de Grand Pré	34
Jura	Arbois Ploussard, AC, Frederic Lornet	40
Bourgogne	Haute Côte de Beaune, AOP - Domaine Charles Père & Fille	45
Bourgogne	Givry, Domaine de la Monette	49
Rhône	Côte du Rhône, AOC - La cuvée des Galets	35
Rhône	Crozes Hermitage, AB - Domaine de Saint Clément	42
Rhône	Côte Rôtie, AOP, Domaine Niero	89
Languedoc	La Guerre des Bouchon, IGP - Domaine du Peras	29
Languedoc	Pinot Noir, IGP, Maison Lejeune	35
Languedoc	Pic Saint Loup, AOP, Mas Du Figuier	40
Bordeaux	Le Puy, VDF, Château le Puy (75/150cl)	70/140
Bordeaux	Côte de Bourg, AOC - Château l'Hospital	35

Nos Rosés 75cl :

Languedoc	Cinsault Grenache, IGP Pays d'Oc - Domaine Merlet	29
Méditerranée	Côte de Provence, IGP, Château Minuty	54
Méditerranée	Côte de Provence, IGP, Hippie - Château Roubine (150cl)	60

Nos Pétillants 75cl :

Italie	Spumante, Reguta, Cuvée Blanche	39
Champagne	Brut Nature, Joseph Perrier	69
Champagne	Brut, Taittinger	79

Cocktails

Aperol Spritz 9/8

Aperol, Prosecco, Soda

Hugo Spritz 13/10

Liqueure de Surreaux, Prosecco, Soda

Campari Spritz 13/10

Campari, Prosecco, Soda

Mojito 8/7

Rhum, Citron Vert, Menthe, Sucre de canne, Soda

Moscow / London Mule 8/7

Vodka / Gin, Citron Vert, Ginger Beer

Pornstar Martini 13

Vodka, Citron Vert, Purée de Passion, Sirop de Vanille

Margarita 10

Tequilla, Citron Vert, Triple Sec

Americano 8

Vermouth Rouge, Campari (+ Au choix soda)

Negroni 10

Vermouth Rouge, Campari, Gin

Bloody Mary 12

Vodka, Jus de Tomate, Jus de citron, Worcestershire, Tabasco, Sel de céleri

Daïquiri 10

Rhum blanc, Citron vert, Sirop de Sucre

Caïpirinha / Caïpiroska 8

Cachaça / Vodka, Sucre, Citron Vert

Cocktail du moment

Demander au serveur !

Bistrot Antoine

Instagram
@bistrot_antoine

10 rue Saint - Antoine
75004