

LE PLAN
B
BISTROT

LA CARTE

OUVERT
DU MARDI AU SAMEDI
DE 18H30 À 22H
&
LE VENDREDI ET SAMEDI
DE 12H À 14H30

LE PLAN
B
BISTROT

Apéro

Le Croque Bistrot 14€

Pain de mie, Comté 12 mois, « Pata Negra » 24 mois, truffes

Sardines Millésimée « La Perle des Dieux » 13€

Condiments, toast beurré

Planche Bistrot Bon Vivant 26€

Assortiment de charcuteries (avec ou sans fromages) · Pickles selon l'humeur du chef et la météo

Entrée

L'œuf Parfait 16€

Velouté du chef et carpaccio de holstein maturé légèrement fumé

Os à moelle à la fleur de sel 18€

Et ses toasts

Carpaccio d'entrecôte Holstein 18€

Maturée et légèrement fumée

Croquette aux crevettes · Tartare 11€/22€

(1 pièce ou 2 pièces)

Croquette comté et truffe · « Pata negra » 9,5€/19€

(1 pièce ou 2 pièces)

Fricassée d'escargots 16€

Et sa persillade, accompagnée de chorizo et herbes

Camembert rôti au four 15€

Son croustillant & pain (supp. charcuterie +7 €)

22€

LE PLAN
B
BISTROT

Le jardin du Bistrot

Salade César façon Bistrot	22€
Toast aux champignons	18€
Pâtes du moment aux légumes	22€

Boucherie

Volaille jaune fermière	33€
<i>Cuisson douce & crème de morilles</i>	
Le Plan Burger	26€
<i>Steak Haché Rubia di Galega 185 g, comté 24 mois et sauce Plan B</i>	
Boulettes sauce tomate	24€
<i>Frites</i>	
Pièce d'entrecôte du moment 300-350 g	39€
<i>Frites & sauces</i>	

La mer

Gambas rôties	29€
<i>Accompagnement Plan B</i>	
La sole de nos côtes Belge 400-500gr	45€
<i>Simplement meunière</i>	

Accompagnements 5€

- Frites Plan B
- Purée riche & onctueuse
- Grenailles au sel & romarin
- Poêlée de légumes de saison
- Grenailles au sel & romarin
- Salade mixte

Sauces maison 4€

- Béarnaise minute
- Archiduc flambée
- Poivre vert flambée
- Fromage persillée

LE PLAN
B
BISTROT

Nos péchés

Pain perdu « souvenir d'enfance » 12€

Caramel beurre salé & glace vanille

La Dame B 12€

Glace vanille, chocolat fondu & chantilly

Café glacé OufTi 12€

Un must

Le Bistronel 8€

Une coupe colonel mais version Plan B

LE PLAN
B
BISTROT