

LE PLAN
B
BISTROT

LA CARTE

OUVERTURE DE LA CUISINE
DU MARDI AU SAMEDI DE 18H00 À 22H
&
LE JEUDI ET VENDREDI DE 12H À 14H00

Apéros à partager

Le Croque Bistrot du moment 14€

Les mini-croquettes de **Bellota** 15€

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 18€
Pas comme le chef

Os à moelle à la fleur de sel 18€
Et ses toasts

Carpaccio d'entrecôte Holstein 20€
Maturée et légèrement fumée

Croquette aux crevettes Tartare 11€/22€
Signature - 1 pièce ou 2 pièces

Cassiolette de scampis du Plan B 18€/26€
Signature - Beurre à l'ail et aux fines herbes

Foie Gras Plan B 27€
Signature - Foie de canard Français, cuit façon torchon à basse température, calvados, épices plan B, confit pomme oignons calvados.

Le Jardin du Bistrot

Salade César façon Bistrot	26€
Toast aux champignons	18€
Lasagne végétale du Plan B	25€

Boucherie

Volaille jaune fermière	34€
<i>Cuisson douce & crème de morilles</i>	
Le Plan Burger	27€
<i>Steak Haché Rubia di Gallega 185 g, comté 24 mois et sauce Plan B</i>	
Le Mijoté du Moment	29€
<i>Selon l'inspiration du chef</i>	
Pièce d'entrecôte du Moment - 300-350 g	39€
<i>Frites & sauces comprises</i>	

La Mer

Gambas Rôties	33€
<i>Accompagnement Plan B</i>	
Filet de Bar farci	38€
<i>Sauce au vin blanc</i>	
<i>Cuisson basse température - Purée</i>	

Accompagnements - 5€

Frites Plan B
Purée riche & onctueuse
Poêlée de légumes de saison
Salade mixte

Sauces Maison - 4€

Béarnaise minute
Archiduc flambée
Poivre vert flambée

Nos Péchés

Pain Perdu « **Souvenir d'Enfance** » 12€

Caramel beurre salé & glace vanille

La Dame B 12€

Glace vanille, chocolat fondu & chantilly

Le Vêritable moelleux au chocolat 12€

Glace vanille et crème fraîche

Café Glacé Ouf Ti 12€

Un must

Le Bistrone! 10€

Une coupe Colonel...mais version Plan B

L'Irish Coffee 10€

LE PLAN
B
BISTROT

Pour les Enfants

15€

Steak haché 180 g - Frites

Nuggets de poulet maison - Frites

Blancs de volaille - Frites

Nos boissons

Nos Softs

Bru Plate 1/2	5€
Bru Pétillante 1/2	5€
Coca Cola	4€
Coca Cola Zéro	4€
Fanta	4€
Lipton Ice Tea	4€
Lipton Ice Tea Pêche	4€
Schweppes Tonic	4,5€
Schweppes Ginger	4,5€
Beer	4€
Looza Orange	4€
Jus Pomme	4€

Nos bières

Carlsberg	4€
Carlsberg S/A	4,5€
Saint Hubertus Blonde	5€
Saint Hubertus triple	5€
Saint Hubertus blanche	5€
Waterloo Saison Bio	5,5€
Waterloo Triple Blonde	5,5€
Duvel	5,5€
Chouffe	5,5€
Orval	6€
Vedette IPA	5€
Liefmans Fruitesse	5€

Nos boissons chaudes

Café	4€
Espresso	4€
Déca	4€
Capuccino	5€
Latte Macchiato	5€
Thé Palais des Thé	4€
Thé menthe fraîche	6€

Nos apéros

Porto	7€
Pineau Des Charentes	7€
Lillet / tonic	7€/10€
Kir	8€
Kir royal	9€
Campari	9€
Ricard	6€
J&B	7€
Jack Daniel	7€
Havana Blanc	7€
Havana brun	7€

Nos digestifs

Sélection des « Peys »
dispo sur comptoir

Ti arrangé Maison	5€
Amaretto	8€
Limoncello	8€
Sambuca	8€
Grand Marnier	8€
Cointreau	8€
Calvados	8€
Baileys	8€
Kalua	8€
La Liqueur verte	9€
Zacapa Rhum 23 ans	12€/4cl
Maccalan 12Years Double Cask	15€/4cl
The Chita single malte	12€/4cl
Pierre Ferrand Cognac 10 Génération	9€/4cl
Pierre Ferrand Cognac « Sentier des anges »	35€/4cl
Coquerel VSOP Calvados	9€/4cl

LE PLAN

B
BISTROT