

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 <b>Bellota</b> | 15€ |
| Planche Bistrot « <b>Bon Vivant</b> » | 26€ |

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

# Entrée

|   |         |
|---|---------|
| L'Œuf Parfait<br><i>Pas comme le chef</i>   | 18€     |
| Os à moelle à la fleur de sel<br><i>Et ses toasts</i>   | 18€     |
| Carpaccio d'entrecôte Holstein<br><i>Maturée et légèrement fumée</i>  | 20€     |
| Croquette aux crevettes Tartare<br><i>Signature - 1 pièce ou 2 pièces</i>   | 11€/22€ |
| Cassolette de scampis du Plan B<br><i>Signature - Beurre à l'ail et aux fines herbes</i>  | 18€/26€ |
| Foie Gras Plan B<br><i>Signature - Foie de canard Français, cuit façon torchon à basse température, calvados, épices plan B, confit pomme oignons calvados.</i> | 27€     |

# 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 &amp; 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 &amp; 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 « <b>Souvenir d'Enfance</b> »             | 12€ |
| <i>Caramel beurre salé &amp; glace vanille</i>       |     |
| La Dame B  | 12€ |
| <i>Glace vanille, chocolat fondu &amp; chantilly</i> |     |
| Le Véritable moelleux au chocolat                    | 12€ |
| <i>Glace vanille et crème fraîche</i>                |     |
| Café Glacé Ouf Ti                                    | 12€ |
| <i>Un must</i>                                       |     |
| Le Bistronel   | 10€ |
| <i>Une coupe Colonel...mais version Plan B</i>       |     |
| L'Irish Coffee                                       | 10€ |

LE PLAN  
  
BISTROT

**Pour les Enfants**

**15€**

Steak haché 180 g - Frites

Nuggets de poulet maison - Frites

Blancs de volaille - Frites

# Nos boissons

## Nos Softs

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

## Nos apéros

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| <i>Porto</i>                | 7€     |
| <i>Pineau Des Charentes</i> | 7€     |
| <i>Lillet / tonic</i>       | 7€/10€ |
| <i>Kir</i>                  | 8€     |
| <i>Kir royal</i>            | 9€     |
| <i>Campari</i>              | 9€     |
| <i>Ricard</i>               | 6€     |
| <i>J&amp;B</i>              | 7€     |
| <i>Jack Daniel</i>          | 7€     |
| <i>Havana Blanc</i>         | 7€     |
| <i>Havana brun</i>          | 7€     |

## Nos bières

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

## Nos digestifs

*Sélection des « Peys »  
dispo sur comptoir*

|                          |    |
|--------------------------|----|
| <i>Ti arrangé Maison</i> | 5€ |
| <i>Amaretto</i>          | 8€ |
| <i>Limoncello</i>        | 8€ |
| <i>Sambuca</i>           | 8€ |
| <i>Grand Marnier</i>     | 8€ |
| <i>Cointreau</i>         | 8€ |
| <i>Calvados</i>          | 8€ |
| <i>Baileys</i>           | 8€ |
| <i>Kalua</i>             | 8€ |
| <i>La Liqueur verte</i>  | 9€ |

## Nos boissons chaudes

|                           |    |
|---------------------------|----|
| <i>Café</i>               | 4€ |
| <i>Espresso</i>           | 4€ |
| <i>Déca</i>               | 4€ |
| <i>Capuccino</i>          | 5€ |
| <i>Latte Macchiato</i>    | 5€ |
| <i>Thé Palais des Thé</i> | 4€ |
| <i>Thé menthe fraîche</i> | 6€ |

|  |         |
|--|---------|
| <i>Zacapa Rhum 23 ans</i>                          | 12€/4cl |
| <i>Maccalan 12 Years Double Cask</i>               | 15€/4cl |
| <i>The Chita single malte</i>                      | 12€/4cl |
| <i>Pierre Ferrand Cognac 10 Génération</i>         | 9€/4cl  |
| <i>Pierre Ferrand Cognac « Sentier des anges »</i> | 35€/4cl |
| <i>Coquerel VSOP Calvados</i>                      | 9€/4cl  |