

La Carte Resto



le Bistr'  Resto

BRASSERIE • GRILL • BURGER • PIZZA



*Au Bistr'O ou au Resto,
à vous de choisir...*

*Et pourquoi pas
les 2 !*



Le Bistr'O Resto
@lebistrOresto

www.le-bistr-o-resto.fr

VINS & BIÈRES

CRÉMANT DU JURA

« La fruitière vinicole » Arbois - AOP crémant du Jura.

Coupe 12 cl

Bouteille de Crémant du Jura 75 cl

VINS ROUGES

« Clos du Hez » - AOP Bordeaux Graves.

(Assemblage Merlot/Cabernet, arômes fruits mûrs et cacao grillé.

Accords sur viandes rouges et cuisine du monde)

Existe en 25cl, 33cl, 50cl et 75 cl

« Côte de bœuf » - IGP Pays d'OC.

(Assemblage Syrah/Marselan, fruité et épicé. Accords sur viandes rouges et cuisine du monde)

Existe en 25cl, 33cl, 50cl et 75 cl

« Nuiton Beauvois » AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuit.

(100% Pinot noir, arômes cassis. Accords sur viandes rouges, volailles, salades)

Existe en 25cl, 33cl, 50cl et 75 cl

« Amountanage » Bio Cellier Marrenon - AOP Lubéron.

(Assemblage Syrah/Grenache, arômes framboise. Accords sur viandes rouges)

Existe en 25cl, 33cl, 50cl et 75 cl

VINS BLANCS

« Bethanie » AOP Arbois blanc Fruitière vinicole d'Arbois.

(Assemblage Chardonnay/Savagnin, noix, citronnelle. Accords sur plats crévés et Franc-Comtois)

Existe en 25cl, 33cl, 50cl et 75 cl

« Amountanage » Bio - Lubéron AOP.

(Assemblage Grenache/Vermentino/Clairette/Ugni blanc, arômes de poires. Accords sur apéritifs, poissons, salades)

Existe en 25cl, 33cl, 50cl et 75 cl

VINS ROSÉS

« Château Puech Haut » Cuvée Prestige IGP d'OC.

(Assemblage Grenache/Cinsault, arômes fruits acidulés. Idéal en apéritif, accords sur pizzas, poissons, salades et volailles)

Existe en 25cl, 33cl, 50cl et 75 cl

« Moment de plaisir » Vin de Pays d'OC.

(Assemblage Syrah/Grenache, fruité et gourmand. Idéal en apéritif, accords sur pizzas, poissons, salades et volailles)

Existe en 25cl, 33cl, 50cl et 75 cl

BIÈRES en BOUTEILLE

FRANÇAISES



Wel scotch - 33cl

(6,2° - au malt des highlands, bière dense et moelleuse)



Desperados - 33cl

(5,9° - bière douce et légère, aromatisée tequila)



Eguzki Blanche rosée - 33cl

(4,7° - bière Basque, arômes cerise et piment d'Espelette)

RÉGIONALES



La Rouget Brune - 33cl

(6,4° - bière légère au malt blond caramélisé et torréfié)

La Rouget « Griottine » - 33cl

(5° - bière blanche aromatisée Griotte)

BISONTINES



Gangloff Blonde (5° - bière « Bio » au goût de céréales)

33cl et 75cl

Gangloff Blanche (5° - bière « Bio » blanche, pétillante et acidulée)

33cl et 75cl

CORSES



Colomba - 33cl

(5° - bière blanche Malt d'orge et herbes du maquis)



Pietra Rossa - 33cl

(6,5° - bière blonde aromatisée aux fruits rouges)



Pietra Corsican IPA - 33cl

(6° - bière blonde aux arômes de fruits de la passion)

BELGES



Brugse ZOT blonde - 33cl

(6° - bière de haute fermentation, maltée et épicée)



Kwak - 33cl

(8,4° - bière d'orge ambrée, brassée dans le style Champagne)



Orval - 33cl

(6,2° - bière trappiste, couleur orangée, très houblonnée)



Pêche Mel'Bush - 33cl

(8,5° - bière aux arômes de malt, fruits, pêche)

AMÉRICAINES



Brooklyn Lager - 35,5cl

(5,2° - bière blonde florale avec des notes de malt caramélisé)



Brooklyn East - 35,5cl

(6,9° - bière brassée à partir de malt britannique)



Poretti 4 Luppoli - 33cl

(5,5° - fruitée, légère et rafraîchissante)

IRLANDAISE



Hop House - 33cl

(5° - Guinness blonde, vive, fruitée, houblonnée)

SANS ALCOOL



Tourtel Twist - 27,5cl

(bière aromatisée citron ou agrumes selon disponibilité 0% alcool.



Brooklyn Special Effects - 35,5cl

(0,4° - sans alcool)

BIÈRES PRESSION

25cl

33cl

50cl



Tigre Bock en 25cl, 33cl et 50cl

(5,5° - bière Française blonde au corps malté)



Grimbergen Blonde en 25cl, 33cl et 50cl

(6,7° - bière Belge d'Abbaye aux notes des fruits mûrs)



Grimbergen Blanche en 25cl, 33cl et 50cl

(6° - bière Belge d'Abbaye aux notes d'agrumes, florales et vanille)



Grimbergen ambrée en 25cl, 33cl et 50cl

(6,5° - bière belge, équilibre entre caractère et amertume)



Grimbergen rouge en 25cl, 33cl et 50cl

(6° - bière Belge, mariage de fruits rouges et fraîcheur)



La Bête blonde ambrée en 25cl, 33cl et 50cl

(8° - bière Française, puissante, équilibrée, notes de caramel et pain d'épices)



Colomba Rosée en 25cl, 33cl et 50cl

(4,5° - bière Corse aux saveurs de pêche et pamplemousse)

Bière régionale en 25cl, 33cl et 50cl

(variété selon arrivage)



Ducasse Triple en 25cl, 33cl et 50cl

(9° - bière Française aux arômes de malt torréfié et agrumes, douce et chaleureuse)



Guinness - 52cl

(4,2° - Bière brune Irlandaise de type stout, caramélisée)

Bière de saison en 25cl, 33cl et 50cl

(variété selon arrivage)

HAPPY HOUR !!!

- 50% sur les bières pression 50 cl et les cocktails avec et sans alcool !
Du lundi au vendredi de 18h à 21h

TAPAS



Oignons rings
x9



Accras de morue
x9



Bouchées fondantes
camembert
x5



Samoussas
x5

PLANCHES APÉRITIVES à partager!

Planche de tapas

(sauce barbecue - 20 au choix dans la liste des tapas)

Planche de charcuterie

(Jambon cru, Chorizo, Rosette, Olives, cornichons)

Planche fromagère

(Comté, Morbier, Reblochon, noix, cornichons, olives)

Planche Franc-Comtoise

(Jambon cuit fumé du Haut-Doubs, Morteau en tranches, Comté, Morbier, cornichons)



Planche Franc-Comtoise

Le COIN BISTR'O

une entrée ou
une petite faim?

Carpaccio de Bœuf, frites Steak House

Solo

Duo

Omelette, salade

Mozzarella

Comtoise (Comté, Morteau)

Quiche Lorraine, salade

Camembert Rôti au miel dans sa boîte,
pommes de terre Grenailles, salade

(supp. charcuterie : jambon cru, rosette, chorizo)

Flammenkuche, salade.



Camembert rôti

SALADES GOURMANDES



Salade du Sud-Ouest

Salade Franc-Comtoise

(salade, tomates, saucisse de Morteau, dés de Comté, oeuf poché, noix, oignons rouges, croûtons, maïs)

Salade Jurassienne

(salade, tomates, bacon snacké, dés de Morbier, œuf poché, noix, oignons rouges, croûtons, maïs)

Salade Caesar

(salade, tomates, aiguillettes de poulet panées « Corn flakes », copeaux Grana Padano, oignons rouges, croûtons, sauce pitta, maïs)

Salade du Sud-Ouest

(salade, tomates, émincés de gésiers de canard, bacon snacké, œuf poché, noix, oignons rouges, croûtons, maïs)

Salade de Chèvre

(salade, tomates, bacon snacké, palets de chèvre panés, noix, oignons rouges, croûtons, maïs)

Salade Indienne

(salade, tomates, bouchées poulet « Tikka », samoussas, oignons rouges, croûtons, sauce curry, maïs)



Salade Franc-Comtoise

Le COIN du BOUCHER

Toutes nos viandes sont fraîches !

Bavette de bœuf 220 g

sauce au choix (Certifié Bœuf Comtois)

Entrecôte de bœuf 280g

sauce au choix (Certifié Bœuf Comtois)

Sauce au choix pour la bavette et l'entrecôte : poivre, roquefort, béarnaise, barbecue, forestière « maison », échalotte « maison ».



Bavette de boeuf



Entrecôte de boeuf

Magret de canard entier

(300g minimum), sauce poivre

Rib's de porc caramélisés

(700 g minimum), sauce barbecue

Jambon du Haut-Doubs « grillé »

cuit fumé, sauce forestière maison

Accompagnements au choix : Frites Steak House, tagliatelles fraîches, riz Thaï, pommes de terre grenailles, poêlée campagnarde, salade verte.

(Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10% après cuisson).

BURGERS

Tous nos burgers sont servis avec des frites Steak House !

RÉGIONAUX

(servis dans du pain burger « Bio » aux graines)

Franc-Comtois

Steak haché de bœuf (façon bouchère VBF 150g), saucisse de Morteau, Cancoillotte, salade, tomates, oignons, sauce burger, « coiffé » d'un œuf

JuraSuisse

Steak haché de bœuf (façon bouchère VBF 150g), bacon snacké, Morbier, rösti, salade, tomates, oignons, sauce burger, « coiffé » d'un œuf

Montagnard

Steak haché de bœuf (façon bouchère VBF 150g), bacon snacké, Reblochon, salade, tomates, oignons, sauce burger, « coiffé » d'un œuf

TRADITIONNELS

(servis dans du pain burger brioché)

Burger Bistr'O

Steak haché de bœuf (façon bouchère VBF 150g), Cheddar, bacon snacké, salade, tomates, oignons, mayonnaise, sauce barbecue, « coiffé » d'un œuf

Beef & Cheese

Steak haché de bœuf (façon bouchère VBF 150g), Cheddar, salade, tomates, oignons, sauce burger

Burger Chicken Caesar

Aiguillettes de poulet panées « Corn Flakes », bacon snacké, copeaux Grana Padano, salade, tomates, oignons, sauce burger

Burger Complet

Double steak haché de bœuf (façon bouchère VBF 150g chacun), bacon snacké, Cheddar, salade, tomates, oignons, champignons, sauce burger, « coiffé » d'un œuf

VÉGÉTARIENS

Burger Veggie

Bun brioché, steak végétal (HappyVore), Cheddar, salade, tomates, oignons

Burger Végé'JuraSuisse

Bun céréales, steak végétal (HappyVore), Rösti, Morbier, salade, tomates, oignons, « coiffé » d'un œuf

Disponible en Comtois/Montagnard/Mont d'Or (selon saison)



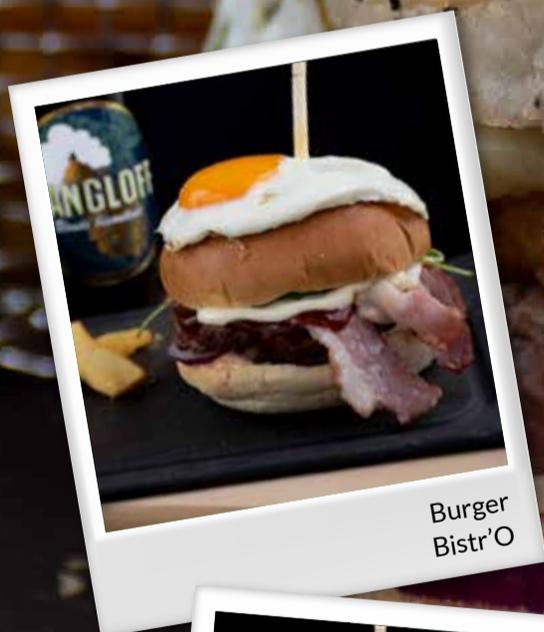
Burger Franc-Comtois



Burger JuraSuisse



Burger Montagnard



Burger Bistr'O



Burger Complet

POISSONS

Fish & chips

Fish & chips

(Colin 100% flet) - sauce béarnaise

Pavé de saumon

(150 g) - sauce béarnaise

Accompagnements au choix : Frites Steak House, tagliatelles fraîches, riz Thaï, pommes de terre grenailles, poêlée campagnarde, salade verte.



PÂTES FRAÎCHES

Toutes nos sauces sont faites maison !

Tagliatelles fraîches,
sauce Bolognaise

Tagliatelles fraîches,
sauce Carbonara

Tagliatelles fraîches, sauce au
saumon cuit & fumé

POÊLONS

Poêlon Franc-Comtois



Poêlon Franc-Comtois

Saucisse de Morteau en tranches snackées, cancoillotte faite maison, pommes de terre grenailles, salade

Mont d'Or (selon saison)

Saucisse de Morteau en tranches snackées, Mont d'Or fondu, pommes de terre grenailles, salade

Fondue Franc-Comtoise (selon saison) (Comté, Morbier, Mont d'Or)
(minimum 2 personnes, sans réservation, uniquement le soir)
+ planche Charcuterie pour 2 personnes

PIZZAS



Italienne

Saumon



RÉGIONALES

(base crème ou tomate, à vous de choisir !)

Bistr'O

Morteau, Morbier, oignons, mozzarella, olives, origan

Franc-Comtoise

Morteau, Cancoillotte, oignons, mozzarella, olives, origan

Savoyarde

Bacon, Reblochon, oignons, mozzarella, olives, origan

Mont d'Or (selon saison)

Bacon, Mont d'Or, oignons, mozzarella, olives, origan

ORIGINALES

Chicago

Bacon, steak haché de boeuf VBF, Cheddar, poivrons, oignons, mozzarella, base tomate, olives, origan

● Végétarienne

Poivrons, champignons, tomate fraîche, roquette, crème de balsamique, mozzarella, base tomate, olives, origan

4 saisons

Jambon, champignons, poivrons, mozzarella, base tomate, olives, origan

Saumon

Saumon, mozzarella, base crème, citron, olives, origan

Italienne

Jambon cru, tomate fraîche, roquette, crème de balsamique, mozzarella, base tomate, olives, origan

● Chèvre & miel

Fromage de chèvre, miel, roquette, mozzarella, base tomate, olives, origan

TRADITIONNELLES

● Margarita

Tomate fraîche, mozzarella, base tomate, olives, origan

Regina

Jambon, champignons, mozzarella, base tomate, olives, origan

Romaine

Jambon, œuf, mozzarella, tomate fraîche, base tomate, olives, origan

● 3 fromages

Fromage de chèvre, Roquefort, mozzarella, base tomate, olives, origan

Ibérique

Chorizo, poivrons, mozzarella, base tomate, olives, origan

Calzone

(salade d'accompagnement offerte)

FROMAGES



Notre pain nous est livré frais chaque jour, et provient d'un artisan local, la boulangerie artisanale « le Four à Bois » située à Chemaudin, qui cuit tout son pain au four à bois.

Assiette de fromages Franc-Comtois Comté, Morbier, Cancoillotte maison, salade

DESSERTS

Crème brûlée

accompagnée d'une boule de glace vanille

Cœur coulant au chocolat

accompagné d'une boule de glace vanille

Tiramisu

Profiteroles (X3)

Tartelette fine aux pommes

accompagnée d'une boule de glace vanille

Tartelette au citron

accompagnée de crème fouettée

Profiteroles



Tartelette au citron



Tartelette fine aux pommes



COUPES de GLACES

Coupe Bistr'O

Glace pistache, glace chocolat, coulis chocolat, meringue, crème fouettée, amandes grillées

Dame blanche

Glace vanille, coulis chocolat, crème fouettée, amandes grillées

Liégeois

Café ou chocolat ? au choix !

Caramélita

Glace vanille, glace caramel, coulis caramel beurre salé, macaron, crème fouettée, amandes grillées

Coupe Choco'lita

Glace chocolat blanc, sorbet coco, coulis chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat

Coupe Fraîcheur

Glace fraise, sorbet citron, sorbet cassis, coulis fruits rouges, crème fouettée, amandes grillées

Coupe Iceberg

Glace menthe/choco, coulis chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat

Coupe Colonel

Sorbet Citron, Vodka

Glace 2 boules

Glace 3 boules

Parfums : vanille, chocolat, chocolat blanc, pistache, menthe/choco, citron, café, caramel, fraise, cassis, coco.



Coupe
Fraîcheur



Coupe
Caramélita

CRÊPES GOURMANDES

Pâte à crêpe maison !

Crêpe Caramélita

Boule de glace vanille, coulis caramel beurre salé, crème fouettée, éclats de spéculos

Crêpe Iceberg

Boule de glace menthe/choco, coulis chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat

Crêpe Choc'O Resto

Boule de glace chocolat blanc, coulis chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat

« Pâte à crêpe maison avec des œufs de poules élevées en plein air ».



Les CAFÉS GOURMANDS

Café Gourmand

quatre mignardises gourmandes accompagnent votre café !

Café Affogato

un café, boule de glace vanille, coulis chocolat, crème fouettée

Café Macaron

un café, deux macarons

 Les plats marqués avec ce symbole sont des plats végétariens.

« La liste des allergènes présents volontairement dans les recettes proposées est disponible en libre accès à la caisse »

« Les prix sont service compris »

« Nous acceptons les cartes bancaires, l'espèce, les titres restaurant, les chèques vacances ANCV, les chèques Bezac Kdo, les chèques fidélité de la galerie commerciale- Les chèques ne sont pas acceptés »

« Veuillez à ce que vos enfants utilisent uniquement sous surveillance des parents, le jouet contenu à l'intérieur du Kinder Surprise remis aux enfants dans le cadre de l'achat d'un menu Bist'O Kid »

« Le grammage des viandes peut varier de 10 % à 20 % selon arrivage »

« Viandes bovines origines France »

« Les animaux sont acceptés »

« Alcool interdit aux mineurs – la consommation d'alcool est dangereuse pour la santé, à consommer avec modération »

Les MENUS

BISTR'O KID

🦋 Boisson aux choix :

Coca 33cl, Caprisun 20cl, sirop 33cl, diabololo 33cl, Vittel 33cl.

🦋 Plat au choix :

- Fish & chips (Colin pané 100% filet), frites Steak House
- Burger junior (Steak haché façon bouchère -VBF), frites Steak House
- Pizzetta Regina
- Nugget's de poulet (plein filet), frites Steak House

(N'hésite pas à demander un autre accompagnement si tu le souhaites !)

🦋 Dessert au choix :

- Crêpe au Nutella
- Pom'Potes
- Glace 2 boules crème fouettée

et une surprise à la fin de ton repas !

jusqu'à 10 ans !



MENU BISTR'O

Omelette Mozzarella
+ frites Steak House et salade
+ café



Tagliatelles fraîches «maison» bolognaise
+ café



Steak Haché à cheval
(150g VBF façon Bouchère, oeuf au plat & bacon snacké)
+ frites Steak House et salade
+ café

(Café gourmand du jour)

Du lundi au vendredi, hors jours fériés

MENU RESTO

Entrée + plat
+ boisson



Plat + dessert
+ boisson

Entrée + plat + dessert
+ boisson

Boisson au choix :

Pression 25cl Tigre Bock blonde / Soda / jus de fruit Granini limonade / diabololo
Verre de vin Pays d'Oc 12cl (rouge/rosé/blanc)

Entrée au choix :

- Assiette de carpaccio de bœuf
- Assiette de charcuterie (Jambon cru, rosette, chorizo, cornichons)
- Tapas mixtes
- Quiche Lorraine, salade

Plat au choix :

- Pizza Romaine ou Régina
- Burger Chicken Caesar
- Jambon cuit fumé du Haut-Doubs
- Tagliatelles fraîches «maison» au saumon
- Steak haché « à cheval » (150g VBF façon bouchère, oeuf au plat & bacon snacké)

Dessert au choix :

- Crème brûlée
- Tartelette au citron
- Glace 2 boules (au choix) et crème fouettée
- Café Gourmand (4 pièces)



le Bista'  Resto
BRASSERIE • GRILL • BURGER • PIZZA

