

# 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](http://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

« Les Cèdres»- AOC Bordeaux Graves .

(assemblage Merlot/ Cabernet (50/50). Accords sur viandes blanches, bœuf mijoté, lasagnes, salades...)

Existe en 15cl, 25cl, 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 15cl, 25cl, 50cl et 75 cl

« Amountanage » Bio Cellier Marrenon – AOP Lubéron.

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

Existe en 15cl, 25cl, 50cl et 75 cl

## VINS BLANCS

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

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

Existe en 15cl, 25cl, 50cl et 75 cl

« Amountanage » Bio - Lubéron AOP.

(Assemblage Grenache/Vermentino/Clairette/Ugni blanc, arôme poire. Accords sur apéritifs, poissons, salades)

Existe en 15cl, 25cl, 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 15cl, 25cl, 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 15cl, 25cl, 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 téquila)



**Eguzki Blanche rosée - 33cl**

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

### RÉGIONALES



**La Rouget « Griottine » - 33cl**

(5° - bière blanche aromatisée Griotte)

### BISONTINES



**Gangloff Blonde** (5° - bière « Bio » au goût de céréales)33cl

**Gangloff Blanche** (5° - bière « Bio » blanche, pétillante et acidulée) 33cl

### 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)



**Mc Chouffe Brune - 33cl**

(8° - non filtrée, aux saveurs de caramel, fruits et malt avec un léger goût amer en fin de bouche)

### 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)

### ITALIENNE



**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 19h



# TAPAS



 **Oignons rings**  
x9



**Accras de morue**  
x9



 **Bouchées fondantes camembert**  
x5



**Samoussas**  
x5

## PLANCHES APÉRITIVES à partager!

### Planche de tapas

(20 au choix Oignons rings/Accras de morue/Bouchées fondantes camembert/Samoussas)

### 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

**Quiche Lorraine, salade**

-  **Camembert, salade**

**Flammenkuche, salade.**  
(faite « maison »)



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, oeuf 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 Franc-Comtoise

**Salade du Sud-Ouest**  
(salade, tomates, émincés de gésiers de canard, bacon snacké, oeuf 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», samoussa, oignons rouges, croûtons, sauce curry, maïs)

# Le COIN du BOUCHER

**Bavette de bœuf 220 g**  
sauce au choix (**Certifié Bœuf Comtois**)

**Entrecôte de bœuf 290g**  
sauce au choix (**Certifié Bœuf Comtois**)

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



Bavette de boeuf



Entrecôte de boeuf

**Aiguillettes de poulet pané Corn Flakes**  
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

### Burger Bistr'O

Steak haché de bœuf (façon bouchère VBF 150g), Cheddar, bacon snacké, salade, tomates, oignons, mayonnaise, sauce barbecue

### 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

## VÉGÉTARIEN

### Burger Veggie

🌱 Steak végétal (HappyVore), Cheddar, salade, tomates, oignons, sauce Burger



Burger  
Franc-Comtois



Burger  
JuraSuisse



Burger  
Montagnard



# POISSONS

## Fish & chips

(Colin 100% filet) - 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.



Fish & chips

# 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

## Poêlon Indien

Bouchées poulet Tikka en sauce crème curry et poivrons, riz Thaï, samoussa, salade

## Mont d'Or (selon saison)

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



# 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

## 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 géantes (X2)

## 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, copeaux chocolat, 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



# GAUFRES GOURMANDES

## Gaufre Caramélita

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

## Gaufre Iceberg

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

## Gaufre Choc'O Resto

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



# 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 au 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 :**

- Gaufre 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

Flammenkuche  
ou  
Tagliatelles fraîches bolognaise  
ou  
Steak à cheval

(150g VBF façon Bouchère, oeuf au plat & bacon snacké)

+ café  
(Café gourmand du jour avec supplément)

Du lundi au vendredi, hors jours fériés

## MENU RESTO

Entrées + 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)  
vittel 50cl  
Perrier fines bulles 50cl

**Entrée au choix :**

- Assiette de carpaccio de bœuf
- Assiette de charcuterie  
(Jambon cru, rosette, chorizo, cornichons)
- 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) avec supplément





le Bistr'  Resto  
BRASSERIE • GRILL • BURGER • PIZZA

