

nos menus

Menu Burger Bistro 13,50€

Le Burger Bistro : 180gr de Bœuf (VF). Poitrine fumée, oignons caramélisés, sucrose, tomate coeur de boeuf, cornichon aigre-doux, emmental, sauce cocktail. Frites et mayonnaise maison. Pains Buns de notre artisan Boulanger.

Menu Burger Kefta 13,90€

Le Burger Kefta : 180 gr de Bœuf (VF). Menthe fraîche, feta, coriandre, sauce au curcuma et chou croquant. Frites et mayonnaise maison. Pains Buns de notre artisan Boulanger.

Menu Burger Fermier 12,50€

Le Burger Fermier : 160 gr de filet de volaille coupé minute, oignons caramélisés, tomate coeur de boeuf, emmental, sauce fermière à la ciboulette. Frites et mayonnaise maison. Pains Buns de notre artisan Boulanger.

Maurice



Menu Fish & Chips 12,90€

Le Fish & Chips : Dos d'églefin frais, panure tempura & sauce blanche. Frites et mayonnaise maison.



Nos frites sont faites avec des pommes de terre locales issues du maraîchage de la Rivière de Corps.



Remplacez nos buns par un pain Burger sans gluten. + 1€



Remplacez la viande par notre steak végétal (160 gr) Haricots rouges, maïs, quinoa, paprika et herbes de provences.

nos boissons

Incluses dans le menu

Coca cola, zero (33cl)
FuzzTea (33cl)
Orangina (33cl)
Schweppes agrumes (33cl)
Perrier (33cl)
Bouteille d'eau Rochambeau (33cl)
Hors menu 2,50€



Avec supplément +2,50€

Jus d'orange (Palais Fermier) pressé minute (21cl)
Cidre doux du Pays d'Othe AB 3° (33cl)
Cidre rosé du Pays d'Othe AB 3° (33cl)
Pur jus de pomme du Pays d'Othe AB 3° (25cl)
Limonade du Pays d'Othe AB 3° (25cl)
Saint Martin Blonde 5° AB (33cl)
Saint Martin Blanche 5.4° AB (33cl)
L'Once d'Or 4.7° (33cl)
Hors menu 4,50€

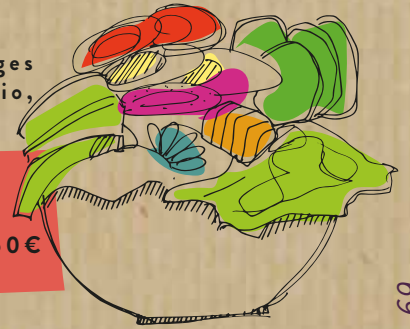
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et fait bobo à la tête



nos salades




Le Poke Bowl 100% Local 9€

Salade de quinoa, carottes au lin brun, courgettes & asperges vertes à la menthe, betterave, crémeux de radis, oeuf bio, vinaigrette au miel des Ruchers tricasses.



Ajoute dans ton Poke !

Tataki de thon thaï au sésame ou tartare de saumon : +3,50€
Petit pain individuel de notre artisan boulanger : +0,50€

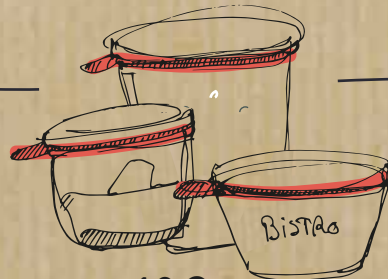
-  Quinoa & le lin brun sans pesticides, ferme du Château
-  Oeuf bio des pouppoules de Sylvain Pienne
-  Légumes du Palais Fermier et de Mr Degris

La Salade César 11€

Filets de volaille grillés, Romaine, Parmigiano Reggiano, croustons à l'ail (pain bio de Claire & Hugo), tomates coeur de boeuf, sauce César.

nos bocaux

Nos mijotés sont vendus en bocaux, moyennant une consigne de 2€ (Gros bocal), 1€50 (petit bocal), réutilisable sous forme d'avoir lors de votre prochaine visite.



9,50€
plat du jour
(+2€ de consigne)

ou

13€
plat + dessert
(+3,50€ de consigne)

Le veau et porc fermier de l'Aube

En boulettes, sauge de notre potager, sauce tomate AB & tagliatelles AB du blé tendre de la Ferme de la Fringale.



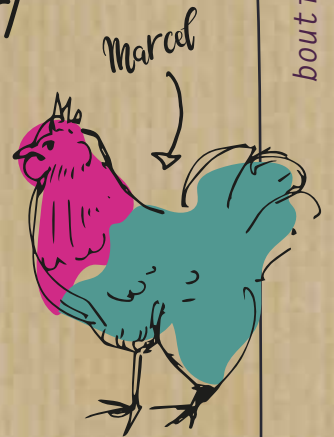
La poêlée de Noirmoutiers

Pommes de terre de Noirmoutiers sautées au thym frais de notre potager, asperges vertes (Assencières), ail rose de Lautrec et lard AB (Benoit & Amélie).



La volaille Chatelain de St Germain

Risotto de riz rond de Camargues IGP, pleurotes (Cussangy), Ballotine de Volaille forestière et son jus de cuisson au cerfeuil.



nos desserts



Le Tiramisu aux fraises

Fraises locales, financier pistache et son crémeux mascarpone.

4,80€



La mousse au chocolat noir

Chocolat noir AB & végétale, (ultra légère), noix de pécan caramélisées.

4,80€



Le fromage blanc ferme Gillot

Accompagné d'un coulis de fruits rouges ou échalotes et fines herbes.

3,90€



Sans gluten



Végan

Du lundi au samedi 11h30-13h30 / Jeudi - vendredi - samedi 18h30-20h30
Au Bistro - 49, avenue Gallieni - 10300 Sainte Savine