



3 Décembre 2018

## INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES

Selon déclaration fournisseur



### Les entrées

#### Les entrées

<b>Assiette de saumon fumé</b> Yaourt grec, mesclun et citron jaune																		
<b>Foie gras de canard</b> Terrine de foie gras, baguettine toastée & chutney figues																		
<b>Hareng fumé</b> Pommes de terre et carottes à l'huile																		
<b>La cagette à partager</b> Calamars à la romaine, fritto misto, jambon de Serrano et sauce tartare																		
<b>Les 8 escargots de Bourgogne</b> 10 mn de préparation Beurre persillé et baguettine toastée																		
<b>Soupe de poisson</b> Croûtons, rouille & emmental râpé																		
<b>Tartine de chèvre</b> Poitrine fumée, crottin de chèvre et oignons rouges																		














## Les plats

### Les plats

supplément ou changement de garniture frites ou salade											
<b>Agnoloti cèpes ricotta</b>											
<b>Andouillette de Troyes à la moutarde à l'ancienne</b> Purée de pommes de terre											
<b>Brandade de morue gratinée</b> Mesclun											
<b>Côte de cochon de montagne</b> 10 mn de préparation Purée de butternut et crème forestière											
<b>Le BB - Bistro burger</b> Pain burger, steak haché Angus 180g, tomme de Lozère, poitrine fumé											
<b>Onglet de bœuf poêlé à l'échalote</b> Sauce au vinaigre de Xérès et frites											
<b>Pot au feu du bistro</b> avec son os à moelle											
<b>Saumon à l'oseille</b> Poireaux et riz pilaf											
<b>Traditionnel tartare de bœuf 180g</b> Avec condiments préparés par nos soins, frites & salade											



























## Snacks

### Snacking du 11h à 1h en salle machines à sous

<b>Croque Barrière, salade</b>											
<b>Gaufres ou Crêpes au choix</b> Chocolat, crème fouettée ou sucre											
<b>Pasta au choix</b> Tomate pesto, Carbonara ou Bolognaise											
<b>Pizza 4 fromages</b>											
<b>Pizza Margherita</b>											
<b>Pizza Reine</b> Tomate, fromage, jambon, champignons											
<b>Traditionnel Parisien</b> Jambon, beurre											

## Les petits plus

### Les petits plus

<b>Assiette de fromages</b> Camembert, Tomme de Lozère, Reblochon											
<b>Café ou thé gourmand</b> Madeleine, glace marron, tartelette chocolat & œuf à la neige											
<b>Coupe Ardéchoise</b> glace marron, glace vanille, crème de marron											
<b>Œuf à la neige</b> Sauce caramel et crème anglaise											
<b>Paris-Brest du bistro</b>											
<b>Profiteroles</b> Glace vanille et sauce chocolat											
<b>Tarte Tatin</b> Glace au yaourt et sauce caramel											

## Formule Kids

<b>1 glace vanille cookie &amp; 1 boisson</b>											
<b>Fish &amp; Chips</b>											

# Les Cocktails

Mixologie

Piña colada

