

Le Bistro de l'Isa



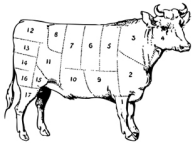
Scan me and get allergen informations and our menus in your language !

ENTRÉES

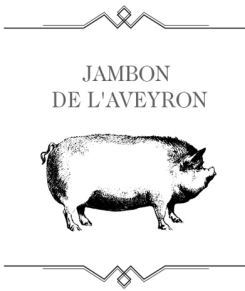


Le traditionnel œuf mayonnaise	4,8
Velouté de butternut, éclats de noisettes Crème au lard	7,9
Œuf mollet aux pleurotes Brunoise de jambon d'Aveyron	7,9
Croustillant de gambas Sur galettes de patates douces épicées	9,8
Croustillant de pied de cochon Condiments d'une gribiche	7,9
Foie Gras de canard mi-cuit " Maison Marlas " Chutney d'oignons confits	15,9

VIANDE D'AUBRAC



"C'est bon de manger.
Ça fait digérer".
(Frédéric Dard)



Croques

Croque monsieur Frites maison, salade	8,5
Croque madame Frites maison, salade	9,5
Croque du pêcheur Saumon gravlax, crème de ciboulette, frites maison, salade	10,5
Croque Quercynois Cabécou, poitrine grillée, frites maison, salade, noix, miel	11,8

PRODUITS DU TERROIR



Omelettes

Omelette nature Frites maison, salade	9,5
Omelette au jambon ou fromage Frites maison, salade	10,5
Omelette au jambon fromage Frites maison, salade	11,5
Omelette aux fines herbes Frites maison, salade	11,5



"Le vin n'est jamais si bon
que quand on le boit
avec un ami".

Planches

Planche au saumon gravlax Salade verte et crème de ciboulette	14,8
Planche de charcuterie	15,8
Planche mixte Charcuterie et fromages	17,8



PLATS

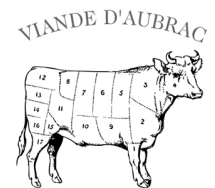
Salades

Salade Aveyronnaise	13,8
Mesclun, tomates, cantal, jambon de l'Aveyron, pommes de terre tièdes, œuf dur	
Salade Rocamadour	13,8
Mesclun, tomates, Rocamadour tiède, poitrine de porc, miel, pommes de terre, noix	
Salade César	14,9
Salade romaine, tomates, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan, croûtons de pain, sauce césar	
Salade Nordique	17,9
Mesclun, tomates, saumon Gravlax, crevettes, orange, œuf mollet, Crème ciboulette	
Salade autour du canard "Maison Marlas"	17,9
Mesclun, tomates, gésiers confits, manchons de canard confits, foie gras de canard mi-cuit, cou de canard confit au foie gras	



Poissons

Saumon grillé	14,9
Écrasé de pommes de terre à la ciboulette	
Fish and chips du Bistro, frites maison	13,90



"C'est bon de manger.
Ça fait digérer".
(Frédéric Dard)

Viandes

Double côte de cochon gratinée au cantal	14,9
De la ferme "Jean Rybinski", grenailles lardées	
Epaule d'agneau "label rouge fermier du quercy"	16,8
Cuite à l'os	
Tournedos de canard " maison Thocaven "	17,9
Purée de carottes au cumin, sauce au miel	
Entrecôte de veau "label rouge, d'Aveyron et du Ségala"	18,9
Cuit comme un rôti, sauce fromagère	
Ris de veau "Français"	22,9
En persillade, poêlée de grenailles et champignons	

JAMBON
DE L'AVEYRON



PRODUITS DU TERROIR



Les Incontournables

Confit de canard, "Maison Marlas",	13,9
Pommes grenailles ail et persil	
Pièce du boucher "viande d'Aubrac", sauce poivre	14,5
Tartare de Bœuf "viande d'Aubrac" (180grs env),	14,9
Crû ou poêlé, frites maison	
L'hamburger du bistro, sauce barbecue	14,9
Viande Salers ou Charolaise selon arrivage	
Faux Filet grillé, sauce au bleu (300 grs env)	18,9
Viande Limousine ou Charolaise selon arrivage	

"Le vin n'est jamais si bon
que quand on le boit
avec un ami".



FORMULES

Le Menu de L'Isa

Entrée + Plat + Dessert 29€

Croustillant de gambas

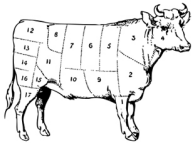
Sur galettes de patates douces épicées

Terrine de pied de cochon

Farcie au foie gras "Maison Marlas"



VIANDE D'AUBRAC



"C'est bon de manger.
Ça fait digérer".
(Frédéric Dard)

Entrecôte de veau "label rouge, d'Aveyron et du Ségala"

Cuit comme un rôti, sauce fromagère

Bar entier, juste rôti (environ 350 grs)

Légumes du moment

Profiteroles chocolat

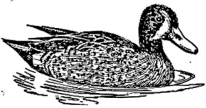
Macaron caramel beurre salé

glace amarena

JAMBON
DE L'AVEYRON



PRODUITS DU TERROIR



Formules Midi

Plat du jour 8€90

Plat du jour + Café 10€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 12€90

Entrée + Plat + Dessert 14€90

"Le vin n'est jamais si bon
que quand on le boit
avec un ami".

Menu Enfant

Menu Enfant 9€80

Mini hamburger

ou nuggets maison

+ Glace ou mini mousse au chocolat

+ Jus de fruits ou coca



Prix nets en euros, taxes et service compris.

DESSERTS

Fromages

Le Rocamadour "Maison Marty", mesclun	3,9
Assiette de fromages	8,5

Desserts

Mousse au chocolat	5,9
Crème brûlée à la vanille	6,9
Tarte aux pommes façon grand-mère, crème d'Isigny	6,9
Macaron caramel beurre salé glace amarena	7,9
Profiteroles chocolat	7,9
Café gourmand	7,9



BOISSONS CHAUDES

Café expresso ou décaféiné	1,5
Double café	2,8
Noisette	1,6
Café crème, Chocolat	2,8
Cappuccino	3,2
Café ou Chocolat Viennois	3,8
Thé ou Infusion	2,7
Irish Coffee	6,8



BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Light, Zero 33cl	3,0
Orangina 25cl	3,0
Oasis 33cl	3,0
Diabolo 25cl	3,1
Fruit pressé	3,8
Perrier 33cl	3,0
Limonade 25cl	3,0

Prix nets en euros, taxes et service compris.

LES VINS

Vins Rouges

12,5cl

■ Cahors aop Mas del Périé, Les Escures	4,5
■ Corbières aop Hameau des Ollieux "cuvée Alice"	3,5
■ Bordeaux aop Château Raymond Tapon	4,5
■ Cahors aop Chateau les Croisille, Le croizillon	3,8
■ Cahors aop Château du Cèdre	4,9
■ Cahors aop Château Haut-Monplaisir	3
■ Cahors AOP Château Ponzac "Maintenant ou Jamais"	3,8
■ IGP Comté Tolosan ETC... les vigneron du Quercy	3
■ IGP Côtes du Tarn BARO by Famille Barreau	3
■ St-Nicolas de Bourgueil aop Domaine Laurent Mabileau	4,9

Vins Blancs

■ IGP Val de Loire Chardonnay, Domaine des Moreaux	3
■ IGP Côtes du Lot Ch. de Mercues, Chenin de Mercues sec	4,8
■ IGP Comté Tolosan ETC... les vigneron du Quercy	3
■ IGP Côtes Catalanes Domaine Lafage "Cadireta"	4,5
■ IGP Côtes de Gascogne Uby, Gros et Petit Manseng (demi-doux)	4,5
■ IGP Côtes du Tarn BARO by Famille Barreau	3
■ Vin de France Domaine Despagne, Biface	3,8

Vins Rosés

■ IGP Côtes du Lot Mas des Etoiles "petite étoile"	3
■ IGP Comté Tolosan ETC... les vigneron du Quercy	3
■ Faugères aop Chateau Grezan rosé	4,5

Prix nets en euros, taxes et service compris.