

Le Bistrot

BAR & BRASSERIE

Livraison à domicile :
 deliveroo

Suivez-nous :
 /LeBistrotOrleans



Tous nos plats sont
DISPONIBLE À EMPORTER



BOISSONS

Boissons Fraîches

FRESH DRINK

PEPSI / PEPSI MAX 33cl	3.40€
PAMPRYL 25cl	3.40€
Orange, pamplemousse, abricot, poire, fraise, tomate, pomme, ananas	
🇬🇧 Orange, grape fruit, apricot, pear, strawberry, tomato, apple, pineapple	
LIPTON ICE TEA 25cl	3.40€
ORANGINA 25cl	3.40€
SEVEN UP 33cl	3.40€
SCHWEPPEs 25cl	3.40€
Agrumes, tonic, mojito, lemon	
OASIS TROPICAL 33cl	3.40€
PERRIER 33cl	3.40€
FANTA 33cl	3.60€
Orange, citron	
ENERGY DRINK 25cl	4.20€
ORANGE PRESSÉE	4.20€
ou citron	
RICQLÈS 25cl	3.60€
VITTEL 25cl	3.20€
LIMONADE 25cl	3.20€
LAIT & SIROP 25cl	3.00€
à votre gout	
LAIT FROID 25cl	2.70€
SIROPS A L'EAU 25cl	2.60€
Orgeat, cassis, banane, kiwi, cerise, violette, rose, caramel, pêche, grenadine, citron, menthe, fraise, fraise bonbon	
🇬🇧 Almond, blackcurrant, banana, kiwi, cherry, violet, peach, rose, caramel, grenadine, lemon, mint, strawberry, strawberry candy	
MILK SHAKES 33cl	5.90€
Parfums : Mangue, Fraise, Framboise et Coco	
🇬🇧 Mango, Strawberry, Raspberry or Coconut	

Boissons Chaudes

HOT DRINKS

CAFÉ EXPRESSO CELLINI 1.80€	ou Décaféiné
DOUBLE EXPRESSO CELLINI 3.50€	ou Décaféiné
CAFÉ ALLONGÉ CELLINI 1.90€	ou Décaféiné
NOISETTE 1.90€	
CRÈME 3.30€	
THÉ BARONNY'S 3.20€	Vanille, caramel, fruit rouge, ceylan, earl grey, menthe
🇬🇧 Tea : vanilla, caramel, red fruit, earl grey mint or ceylan	
INFUSIONS BARONNY'S 3.20€	Verveine, tilleul, menthe
CHOCOLAT 3.20€	
MOKACCINO 4.90€	Mélange café et chocolat avec Chantilly
CAPUCCINO ORIGINAL 3.90€	Mousse de lait
MUG CAFÉ VIENNOIS CHANTILLY 4.60€	
MUG CHOCOLAT VIENNOIS CHANTILLY 4.90€	
MUG DE LAIT CHAUD 2.80€	
MUG DE VIN CHAUD AROMATISÉ 2.90€	D'octobre à mars -28cl
Supplément rondelle ou sirop	0.30€
Supplément sodas ou jus de fruits	1.20€
Supplément Energy Drinks	1.90€

Café ou Thé gourmand

CAFÉ GOURMAND 6.50€
Café, allongé, noisette, thé avec 3 mignardises

CAFÉ GOURMAND SUPÉRIEUR 6.70€
Chocolat, cappuccino « hors viennois », double espresso avec 3 mignardises

Bières Dression

DRAUGHT BEER

LEFFE BLONDE

Authentique bière blonde d'Abbaye à la douce amertume qui se savoure à tout moment de la journée.

25cl.....	3.80€
33cl.....	4.80€
50cl.....	7.20€

LEFFE RUBY

Rafraîchissante née de la rencontre unique entre les saveurs typiques de la bière d'Abbaye et la délicatesse des arômes boisés de fruits rouges.

25cl.....	4.00€
33cl.....	5.00€
50cl.....	6.60€

HOEGAARDEN

Blanche légère et réputée à la mousse onctueuse. Le nez évoque des agrumes

25cl.....	3.80€
33cl.....	4.80€
50cl.....	7.40€

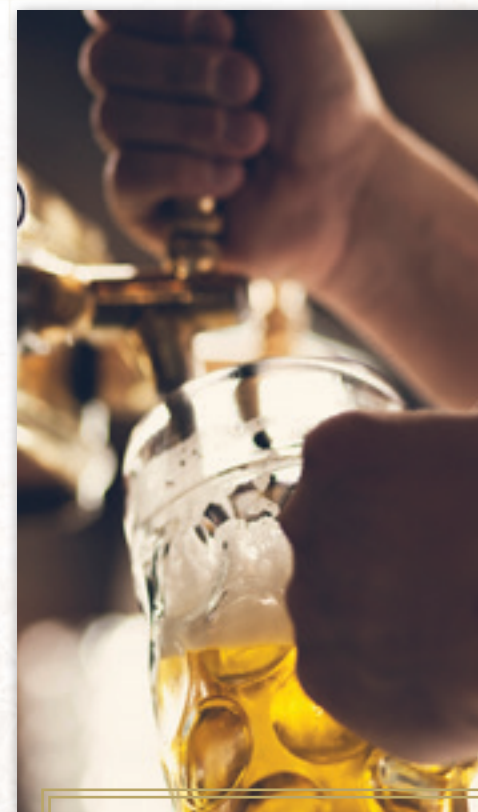
STELLA ARTOIS

Une pils de bonne qualité, légère et bien houblonné

25cl.....	3.00€
33cl.....	3.90€
50cl.....	5.80€

PICON BIÈRE

25cl.....	4.00€
33cl.....	5.00€
50cl.....	6.60€



BIÈRE DU MOMENT

Voir affichage en salle

PANACHÉ

25cl.....	3.00€
33cl.....	3.90€
50cl.....	5.80€

MONACO

25cl.....	3.30€
33cl.....	4.30€
50cl.....	6.10€

Supplément sirop : 0.30€



Bières Bouteilles

BEER BOTTLE

CUBANISTO 33cl	5.90€
CORONA 35.5cl	5.90€
DESPERADOS 33cl	6.40€
HEINEKEN LONG NECK 33cl	5.70€
PELFORT BRUNE 33cl	6.20€
BIÈRE SANS ALCOOL 25cl	4.90€





Cocktails

TÉQUILA SUNRISE 21cl 7.00€

Tequila Camino Real 4cl, jus d'orange, trait de grenadine
 ☞ Tequila Camino Real 4cl, orange juice, dash of grenadine

PINA COLADA 21cl 7.80€

Bacardi Carta Oro 4cl, Malibu 3cl, purée de coco Monin, jus d'ananas
 ☞ Bacardi Carta Oro 4cl, Malibu 3cl, coco sirup, pineapple juice

CUBA LIBRE 12cl 6.60€

Rhum 4cl, Pepsi, citron vert
 ☞ Rum 4cl, Pepsi, lime

MIAMI VICE 12cl 7.20€

Rhum 4cl, purée de coco, citron vert, sirop de fraise
 ☞ Rum 4cl, coconut purée, lime, strawberry syrup

AQUARIUM 8cl 7.80€

Rhum 2cl, Téquila 2cl, Martini blanc 2cl, sucre de canne, angustura, Curaçao 1cl
 ☞ Rum 2cl, Tequila 2cl, Martini white 2cl, cane sugar, angostura, Curacao 1cl

AMERICANO 9cl 6.30€

Martini rouge 3cl, Martini blanc 3cl, Campari 3cl
 ☞ Martini red 3cl, Martini white 3cl, Campari 3cl

EMERAUDE 12cl 7.20€

Vodka Eristoff 4cl, Get 27 4cl, limonade
 ☞ Eristoff Vodka 4cl, Get 27 4cl, lemonade

PANTHÈRE ROSE 10cl 7.20€

Bacardi Carta Oro 4cl, crème pêche 1cl, sirop fraise bonbon, pulco jaune, jus d'ananas
 ☞ Bacardi Carta Oro 4cl, peach cream 1cl, strawberry candy sirup, pulco, pineapple juice

CAÏPIRIHNA SAGATIBA 6cl 6.60€

Cachaça 4cl, citron vert, sucre de canne
 ☞ Cachaça 4cl, lime, sugar cane

TI-PUNCH 6cl 6.60€

Rhum 3 rivières 4cl, citron vert, sucre de canne
 ☞ Rum 3 rivers 4cl, lime, sugar cane

Bacardi Mojitos (33cl)

BACARDI MOJITO ORIGINAL 7.80€

Bacardi Carta Oro 6cl, citron vert, sucre roux, menthe fraîche, Perrier
 ☞ Bacardi Carta Oro 6cl, brown sugar, lime, fresh mint, perrier

BACARDI MOJITO ÉNERGIE 8.20€

Bacardi Carta Oro 6cl, citron vert, sucre roux, menthe fraîche, energy drink
 ☞ Bacardi Carta Oro 6cl, brown sugar, lime, fresh mint, energy drink

BACARDI MOJITO FRUIT 8.20€

Bacardi Carta Oro 6cl, citron vert, sucre roux, menthe fraîche, Perrier, mangue ou framboise ou fraise ou coco
 ☞ Bacardi Carta Oro 6cl, brown sugar, lime, fresh mint, Perrier, mango or coco or raspberry or strawberry

BACARDI MOJITO ROYAL 9.50€

Bacardi Carta Oro 6cl, citron vert, sucre roux, menthe fraîche, Champagne 20cl
 ☞ Bacardi Carta Oro 6cl, lime, brown sugar, fresh mint, Champagne 20cl

Mocktails (sans alcool)

ATOMIC FREEZE 28cl 6.80€

Jus d'orange, jus d'ananas, sirop d'orgeat, purée de fraise Monin
 ☞ Orange juice, pineapple juice, orgeat sirup, strawberry sirup

VIRGIN MOJITO 33cl 6.80€

Sucre roux, citron vert, menthe fraîche, limonade
 ☞ Brown sugar, lime, fresh mint, limonade

ISLAND COOLER 28cl 6.80€

Orange, ananas, purée de mangue, sirop de grenadine, Perrier
 ☞ Orange, pineapple, mango puree, grenadine, Perrier

RED LIGHT 28cl 6.80€

Fraise, orange, ananas, grenadine
 ☞ Strawberry, orange, pineapple, grenadine

Shooters

B52 3cl 4.00€

Kalhua 1cl, Bailey's 1cl, Cointreau 1cl
 ☞ Kalhua 1cl, Bailey's 1cl, Cointreau 1cl

ORGASME 3cl 4.00€

Get 27 1cl, Téquila 1cl, Bailey's 1cl
 ☞ Get 27 1cl, Tequila 1cl, Bailey's 1cl

KISS COOL 3cl 4.00€

Vodka 1cl, Get 31 1cl, Curaçao 1cl
 ☞ Vodka 1cl, Get 31 1cl, Curaçao 1cl

BAZOOKA 3cl 4.00€

Vodka 1cl, Curaçao 1cl, Bailey's 1cl
 ☞ Vodka 1cl, Curaçao 1cl, Bailey's 1cl



Nos assiettes À PARTAGER

NIBBLE OUR PLANCHA

LA PIZZA FAÇON FLAMMKUECHE 9.90€

Base crème, lardons, oignons, mozzarella, servie découpée
 ☞ Pizza Flammekueche way, base cream, bacon, onions

PLANCHE ASIATIQUE 14.90€

4 nems de légumes, 4 samoussas crevettes, 4 bouchées poulet saté, 4 brochettes thaï, sauce curry-mangue.
 ☞ 4 spring rolls vegetable samosas 4 shrimp, 4 chicken satay appetizers, 4 Thai skewer, curry mango sauce.

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 12.00€

Jambon Serrano affinage 12 mois, jambon blanc supérieur cuit au torchon, saucisson sec, rosette, beurre cornichon
 ☞ Serrano ham refining 12 months, higher ham cooked in cloth, dry sausage, rosette, butter pickle

PLANCHE BISTROT 17.50€

Rosette de Lyon, saucisson sec, jambon Serrano affinage 12 mois, jambon blanc supérieur cuit au torchon, crottin de chèvre, camembert de Normandie AOP, Gorgonzola
 ☞ Rosette, dry sausage, Serrano ham refining 12 months, higher ham cooked in cloth, goat cheese, camembert of Normandy AOP, Gorgonzola





Les Discines

LILLET ORIGINAL 6cl	3.80€	
Lillet rosé, rondelle d'orange		
LILLET LIMONADE 14cl	4.20€	
Lillet rosé 6cl, limonade		
LILLET MOJITO 14cl	6.00€	
Lillet rosé 6cl, citron vert, sucre roux, menthe fraîche, Perrier		
APÉROL SPRITZ 12cl	6.00€	
Vouvray 6cl, Bitter Apérol 4cl, eau gazeuse, tranche d'orange		
CAMPARI TONIC 12cl	6.00€	
Bitter Campari 3cl, Schweppes, tranche de citron vert		
PASTIS PISCINE 12cl	6.00€	
Pastis 4cl		
GREEN CADET 12cl	5.00€	
Mouton Cadet Sauvignon Blanc, sirop de sucre de canne, rondelle de citron vert		

Aperitifs

COUPE DE PIPER HEIDSIECK 12cl	9.00€
COUPE DE VOUVRAY 12cl	3.90€
KIR :	
SAUVIGNON 12cl	3.50€
KIR VOUVRAY 12cl	4.20€
PIPER HEIDSIECK 12cl	9.00€
Crème de cassis, mûre, pêche, framboise, griotte, violette	
☞ Blackcurrant, blackberry, raspberry, peach, cherry, violet	
CAMPARI 6cl	4.30€
MARTINI 6cl	4.30€
Rosso, bianco, rosato	
SUZE 6cl	4.10€
PORTO SANDEMAN 6cl	4.20€
Blanc ou rouge	
PASTIS 2cl	3.20€
RICARD 2cl	3.20€
MUSCAT MIREVAL 6cl	4.20€



JACK HONEY	
2cl.....	3.90€
4cl.....	7.50€
JACK GENTLEMAN	
2cl.....	6.60€
4cl.....	12.80€
JACK SINGLE BARREL	
2cl.....	6.60€
4cl.....	12.80€
JIM BEAN	
2cl.....	3.40€
4cl.....	6.20€

Supplément sodas/jus de fruits	1.20€
Supplément energy drink	1.90€



CALVADOS VSOP 4cl	6.50€
COGNAC BARON OTARD VSOP 4cl	6.90€
POIRE 4cl	6.90€
RHUM DIPLOMATICO 4cl	7.40€
PISANG AMBON 4cl	5.70€
CACHAÇA SAGATIBA 4cl	5.80€
VODKA GREY GOOSE 4cl	7.20€

Whiskies

KILBEGGAN	
2cl.....	3.00€
4cl.....	5.80€
WILLIAM LAWSON'S	
2cl.....	3.00€
4cl.....	5.80€
JACK DANIEL'S N°7	
2cl.....	4.00€
4cl.....	7.70€
DEWAR'S 12 ANS	
2cl.....	4.20€
4cl.....	8.00€
ABERLOUR A'BUNADH 12 ANS	
2cl.....	6.60€
4cl.....	12.80€
JAMESON	
2cl.....	3.20€
4cl.....	6.20€

Digestifs

Eaux de Vies et LIQUEURS

BACARDI CARTA ORO 4cl	5.80€
VODKA ERISTOFF 4cl	5.80€
TÉQUILA CAMINO REAL 4cl	6.00€
GIN BOMBAY ORIGINAL 4cl	5.80€
GIN BOMBAY SAPHIR 4cl	7.00€
GET 27 & GET 31 4cl	5.80€
MALIBU 4cl	5.80€
BAILEY'S 4cl	5.80€
COINTREAU 4cl	5.90€



Entrées

OEUF MIMOSA AU THON	5.00€	ASSIETTE DE CHARCUTERIE	5.00€
☞ Egg mayonnaise, tuna		Jambon Serrano, jambon blanc, rosette, cornichons, beurre, feuille de saison	
ASSIETTE DE CRUDITÉS	4.20€	☞ Serrano ham, ham, rosette, pickles, butter, season sheet	
Carotte, courgette, oeuf dur, tomate, oignon, feuilles de saison (selon saison)		TOMATE MOZZARELLA	7.30€
☞ Carrot, zucchini, boiled egg, tomato, seasonal leaves		☞ Tomato mozzarella	

Salades

SAVEUR D'ASIE	15.40€
Feuilles de saison, tomate, 2 bouchées poulet saté, 2 samoussas de crevettes, 2 nems de légumes, 2 brochettes thai, sauce aigre douce, carotte et courgette râpée	
☞ Seasonal leaves, tomato, chicken satay appetizers 2, 2 shrimp samosas, spring rolls 2 vegetable, 2 Thai skewers, sweet and sour sauce, grated carrot and zucchini	
CHÈVRE CHAUD	14.50€
Feuilles de saison, tomate, lardons et gésiers au miel, toasts de chèvre rôtis	
☞ Seasonal leaves, tomato, bacon and gizzards honey, toast of semi-mature goat cheese and roasts	
JULES CAESAR	14.50€
Feuilles de saison, sauce Caesar, poulet croustillant, copeaux de Grana Padano, croûtons, tomate, oeuf dur, lard	
☞ Seasonal leaves, Caesar dressing, crispy chicken, shavings Grana Padano, croutons, tomato, egg, bacon	
VÉGÉTARIENNE	13.60€
Feuilles de saison, tomate, oignon, poivron, oeuf dur, carotte, courgette râpée, avocat	
☞ Seasonal leaves, tomato, onion, pepper, boiled egg, carrot, grated zucchini, avocado	
OCÉANE	16.30€
Feuilles de saison, tomate, avocat, saumon émietté, crevettes fraîches	
☞ Seasonal leaves, tomato, avocado, crumbled salmon, fresh shrimp	



CANNIBALE	14.90€
Feuilles de saison, tomate, oignon rouge, croûtons, émincé de bavette, poulet croustillant, sauce poivre	
☞ Seasonal leaves, tomato, red onion, croutons, minced bib, crispy chicken, pepper sauce	





Pizzas ou Tartines

TARTINES ACCOMPAGNÉES DE SALADE VERTE

MONTAGNARDE 14.30€

Base crème, mozzarella, oignon rouge, fromage à raclette, origan, jambon Serrano
 🇬🇧 Base cream, mozzarella, red onion, raclette cheese, Serrano ham

LA CALZONE 11.90€

En chausson : Base tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella, œuf, origan, servie avec feuilles de saison
 🇬🇧 Liner : Base tomato, ham, egg, mushrooms, mozzarella, oregano, served with seasonal leaves

REINE 11.80€

Base tomate, mozzarella, champignons, jambon, herbes de provence, origan, œuf
 🇬🇧 Tomato base, mozzarella, mushrooms, ham, herbs de provence, oregano, egg

SWEDDISH 14.50€

Base crème, saumon émietté, chèvre et miel, origan, mozzarella
 🇬🇧 Cream base, crumbled salmon, goat cheese and honey, oregano, mozzarella

4 FROMAGES 12.90€

Base tomate, mozzarella, chèvre, fromage à raclette, origan, Gorgonzola
 🇬🇧 Tomato base, mozzarella, Chavignol goat cheese, raclette cheese, oregano, Gorgonzola

BLACK PEPPER 13.30€

Base tomate, viande hachée, oignon rouge, poivron, poivre concassé, origan, mozzarella
 🇬🇧 Tomato base, minced meat, red onion, pepper, cracked pepper, oregano, mozzarella

LA POULETTE 13.90€

Base crème, lard grillé, poulet croustillant, oignon caramélisé au miel, chèvre, mozzarella
 🇬🇧 Base cream, grilled bacon, crispy chicken, caramelized red onions with honey, goat cheese, oregano, mozzarella



Pizzas Maison
 DISPONIBLE À EMPORTER

Poissons

FISHES

SAUMON GRILLÉ 15.40€

Tagliatelles et légumes vapeur
 🇬🇧 Grilled salmon, tagliatelles and steamed vegetables

FISH AND CHIPS 12.20€

Filet de cabillaud pané, sauce tartare, frites
 🇬🇧 Fried cod fillet with tartar sauce, fries

TARTARE DE SAUMON 15.90€

Saumon frais maison coupé au couteau, pomme fruit, aneth, filet d'huile d'olive, crème de balsamique, citron, feuilles de saison, toast
 🇬🇧 Home-made fresh salmon with a knife, fruit apple, dill, olive oil fillet, balsamic cream, lemon, seasonal leaves, toast

Brasserie

TAGLIATELLES CARBONARA 10.90€

Tagliatelles fraîches, lard fumé, crème fraîche, jaune d'œuf, copeaux de Parmesan
 🇬🇧 Fresh tagliatelle, smoked bacon, cream, egg yolk, shaved Parmesan

TAGLIATELLES AU SAUMON 13.00€

Tagliatelles fraîches, saumon frais, crème fraîche
 🇬🇧 Fresh tagliatelle, fresh salmon, cream

CROQUE MONSIEUR DU "BISTROT" 11.80€

Gratiné au fromage, jambon blanc, 1 saucisse, œuf au plat, frites, feuilles de saison
 🇬🇧 Baked with cheese, ham, 1 sausage, fried egg, fries, seasonal leaves.

ASSIETTE DE FRITES 3.20€



Tous nos plats sont
 DISPONIBLE À EMPORTER

Cocotte de Moules

COCOTTE DE MOULES DE BOUCHOTS SELON ARRIVAGE
 SERVIES AVEC DES FRITES
 MUSSELS SERVED WITH FRITES DEPENDING ON ARRIVALS

MARINIÈRES 14.00€

Vin blanc, échalote, persil, ail
 🇬🇧 White wine, shallots, parsley, garlic

AU BLEU D'AUVERGNE AOP 16.00€

Crème fraîche, Bleu d'Auvergne AOP
 🇬🇧 Blue cheese, onions

NORMANDES 16.00€

Champignons, crème fraîche, oignons
 🇬🇧 Mushrooms, cream, onions

BISTROT 16.00€

Lardons, crème fraîche, champignons, oignons
 🇬🇧 Bacon, cream, mushrooms, onions



Burgers

SERVIS AVEC DES FRITES - SERVED WITH FRENCH FRIES

BISTROT 14.00€

Bun's, steak haché de 180g environ, mélange ketchup mayonnaise, tomate, oignon, cornichons, Cheddar, œuf et jambon Serrano feuilles de saison
 🇬🇧 Buns, hamburger approximately 180g, mix mayonnaise ketchup, tomato, onion, pickles, cheddar, egg and ham Serrano season leaves

ORIGINAL 12.60€

Bun's, steak haché de 180g environ, mélange ketchup mayonnaise, tomate, oignon, cornichons, Cheddar, feuilles de saison
 🇬🇧 Buns, hamburger approximately 180g, mix mayonnaise ketchup, tomato, onion, pickles, cheddar, season leaves

L'AUVERGNAT 14.30€

Bun's, steak haché de 180g environ, mélange ketchup mayonnaise, sauce Gorgonzola, tomate, oignon, cornichons, Cheddar, feuilles de saison
 🇬🇧 Buns, hamburger approximately 180g, mix mayonnaise ketchup, Gorgonzola sauce, tomato, onion, pickles, cheddar, season leaves

17.00€

CHICKEN 12.20€

Bun's, Filet de poulet croustillant, mélange ketchup mayonnaise, tomate, oignon, cornichons, Cheddar, feuilles de saison
 🇬🇧 Buns, chicken fillet, mayonnaise blend ketchup, tomato, onion, pickles, cheddar, season leaves

FISH 14.30€

Bun's, filet de cabillaud pané, mélange ketchup mayonnaise, tomate, oignon, cornichons, Cheddar, feuilles de saison
 🇬🇧 Bun's, breaded cod fillet, mix mayonnaise ketchup, tomato, onion, pickles, cheddar, season leaves

DU SOLEIL 14.30€

Bun's, steak haché de 180g environ, mélange ketchup mayonnaise, tomate, oignon, cornichons, Cheddar, Serrano, poivron, sauce Grana Padano, feuilles de saison
 🇬🇧 Buns, hamburger approximately 180g, mix mayonnaise ketchup, tomato, onion, pickles, cheddar, Serrano, pepper, Grana Padano sauce, season leaves

17.00€

17.30€

17.30€

17.30€



Boucherie

BUTCHERS SHOP

TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES D'UN LÉGUME ET D'UNE SAUCE AU CHOIX

STEAK JEANNE D'ARC 11.90€
Steak haché de boeuf 180g environ servi avec un oeuf au plat dessus
🍴 Minced beef of 180g, with a fried egg

ANDOUILLETTE DE JARCEAU 13.50€
À la moutarde à l'ancienne 160g environ, grillée à la plancha
🍴 Chitterling sausage, mustard sauce

BAVETTE D'ALOYAU 13.90€
Pièce de boeuf 200g environ tendre et savoureuse grillée à la plancha
🍴 200g piece of beef tender and vicinity tasty grilled a la plancha

ENTRECÔTE MATURÉE BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL 21.80€
Environ 300gr maturée 14 jours
🍴 Entrecote matured butter butter about 300gr matured 14 days

TARTARE CHAROLAIS 15.90€
Viande de boeuf haché 180g environ préparée ou poêlée aller-retour, oignon rouge, câpres, cornichons, persil, jaune d'oeuf et ses sauces
🍴 180g of rare or grilled minced meat cut with a knife, house dressing

CUISSE DE CANARD 14.90€
Cuisse de canard confite au sel de Guérande
🍴 Duck leg confit with Guérande salt

POULET RÔTI AUX HERBES 12.50€
Poulet rôti label rouge aux herbes
🍴 Roasted chicken label red with herbs

TARTARE ITALIEN 14.90€
Viande de boeuf haché 180g environ, préparé et poêlé, pesto parmesan
🍴 180g minced beef about, and prepared fried parmesan pesto

Les Cuissons

UNE CUISSON BLEUE, SAIGNANTE, À POINT, OU BIEN CUITE POUR TOUTES NOS VIANDES DE BŒUF

Bleu

Saignant

À point

Bien cuit

Accompagnements

Frites, feuilles de saison, haricots verts, tagliatelles, écrasé de patate douce

🍴 Fries, seasonal leaves, green beans, tagliatelle, crushed sweet potato

Accompagnement supplémentaire

Sauces

Tartare, mayonnaise, poivre, gorgonzola, moutarde à l'ancienne, parmesan

🍴 Tartar, mayonnaise, pepper, gorgonzola, mustard, parmesan

Sauce supplémentaire

Formules

9.00€

PLAT DU JOUR
OU **DEMI-PIZZA**
SALADE VERTE

VOIR AFFICHAGE EN SALLE
Dish of the day or half pizza of the day

13.00€

FORMULE GOURMANDE*

Plat du jour ou demi-pizza,
café gourmand

🍴 Dish of the day+ café gourmand
(expresso + 3 little desserts)

#02
FORMULE BISTROT
ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT - 14.00€
ENTRÉE PLAT DESSERT - 18.00€

ENTRÉES

Assiette charcuterie - *Meat platter*
Assiette de crudité - *Plate of crudity*

PLATS

Pizza reine
Tagliatelle carbonara
Burger original
Salade végétarienne - *Vegetarian salad*

DESSERTS

Panacotta
Brioche perdue
2 boules de glace parfum au choix
2 scoops of ice cream of your choice

#03
FORMULE BRASSERIE
ENTRÉE PLAT DESSERT - 25.00€

ENTRÉES

Oeuf mimosa au thon - *Mimosa egg with tuna*
Assiette de crudités - *Plate of crudity*
Assiette de charcuterie - *Meat platter*
Tomate-Mozzarella

PLATS

Tartare de saumon - *Salmon tartare*
Moules Bistrot (selon arrivage) - *Bistrot mussels (according to season)*
Burger du soleil
Bavette d'Aloyau
Confit de canard - *Duck confit*

DESSERTS

Mousse au chocolat
Crème brûlée
Coupe 3 boules parfums au choix
3 scoops of ice cream of your choice



La Suggestion du Chef
VOIR AFFICHAGE SALLE OU DEMANDEZ A VOTRE SERVEUR

MENU ENFANT

7.50€

Demi-Pizza ou steak haché ou émincé de poulet,
ou petite carbonara - Légumes au choix.
Glace 2 boules ou fromage blanc, nature, au sucre
ou au coulis de fruits rouges
🍴 Child Menu : Mini Pizza, beef steak or minced chicken,
fresh cheese with coulis or sugar, or 2 scoops of ice cream

*Selon quantités disponibles, uniquement le midi, du lundi au samedi hors jours fériés
Dish of the day according to quantity available for lunch only, Monday to Saturday excluding holidays,

DESSERTS

Desserts

TARTE TATIN CARAMELISÉE 6.50€

Glace vanille et chantilly
 🇬🇧 Tarte tatin caramel, vanilla ice cream and whipped cream

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON 5.70€

🇬🇧 Creme brulee with Bourbon vanilla

PANACOTTA 5.60€

aux fruits rouges
 🇬🇧 Panacotta with red fruits

MOUSSE AU CHOCOLAT À L'ANCIENNE 5.70€

🇬🇧 Chocolate mousse

PROFITEROLES 7.50€

3 choux garnis de glace vanille nappés de chocolat chaud et d'amandes effilées
 🇬🇧 3 cabbages garnished with vanilla ice cream topped with hot chocolate and flaked almonds

BRIOCHE PERDUE 5.60€

Au caramel au beurre salé, boule de glace vanille
 🇬🇧 Brioche with salted butter caramel, vanilla ice cream

Crêpes PANCAKES

AU SUCRE 2.70€

Sugar

AU CHOCOLAT CHAUD 3.20€

Chocolate

NUTELLA 4.10€

GOURMANDE 5.10€

Sauce chocolat, glace vanille, chantilly
 🇬🇧 Chocolate sauce, vanilla ice cream, whipped cream

Gaufres WAFFLE

AU SUCRE 3.70€

Sugar

AU CHOCOLAT CHAUD 4.20€

Chocolate

NUTELLA 5.10€

GOURMANDE 6.10€

Sauce chocolat, glace vanille, chantilly
 🇬🇧 Chocolate sauce, vanilla ice cream, whipped cream



Café ou Thé gourmand

CAFÉ GOURMAND 6.50€

Café, allongé, noisette, thé avec 3 mignardises

CAFÉ GOURMAND SUPÉRIEUR 6.70€

Chocolat, cappuccino « hors viennois », double espresso avec 3 mignardises

GLACES

Nos Coupes Glacées

COUPE 2 BOULES 3.70€ - COUPE 3 BOULES 4.70€

PARFUMS :

Vanille, chocolat, café expresso, menthe, pistache, citron vert, framboise, coco, fraise, ananas, poire, rhum-raisin, vanille noix de pécan

🇬🇧 Flavour : Vanilla, chocolate, coffee, mint, pistachio, lime, raspberry, coconut, strawberry, pineapple, pear, rum-grape, vanilla pecan

MELBA 7.00€

Fraise ou pêche fruits selon saison, 3 boules vanille, coulis de fruits rouges, biscuit, chantilly
 🇬🇧 Strawberry or peach fruits in season 3 scoops vanilla, red fruit coulis, biscuit, whipped cream

CAFÉ OU CHOCOLAT LIEGEOIS 6.80€

2 boules de glace café ou chocolat, 1 boule de glace vanille, sauce chocolat ou café, biscuit, chantilly
 🇬🇧 2 scoops of coffee ice cream or chocolate, 1 vanilla ice cream, chocolate sauce or coffee, biscuit, whipped cream

DAME BLANCHE 6.80€

3 boules de glace vanille, sauce chocolat, biscuit et chantilly
 🇬🇧 3 scoops of vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream and biscuit

SPECULOS 7.10€

2 boules de glace speculos, 1 boule de glace vanille, sauce caramel, éclats de speculos, chantilly
 🇬🇧 2 scoops of speculos ice cream, 1 scoop of vanilla ice cream, caramel sauce, speculos biscuit, whipped cream

BANANA SPLIT 7.10€

1 boule de glace chocolat, 1 boule de glace fraise, 1 boule de glace vanille, banane, sauce chocolat, biscuit, chantilly
 🇬🇧 1 scoop of chocolate ice cream, 1 scoop of strawberry ice cream, 1 scoop of vanilla ice cream, banana, chocolate sauce, cookie, whipped cream

Nos Coupes alcoolisées

COLONEL 7.00€

2 boules de glace citron vert, 2cl de vodka
 🇬🇧 2 scoops of lime ice cream, Vodka 2 cl

L'ICEBERG 7.00€

2 boules de glace menthe, 2cl de Get 27
 🇬🇧 2 scoops of mint ice cream, Get 27 2 cl

POIRE 7.00€

2 boules de sorbet poire, 2cl de poire
 🇬🇧 2 balls of pear sorbet, 2cl of pear

Supplément sauce 0.70€

Caramel, café, chocolat ou fruits rouges

Supplément chantilly 1.50€





Vins

WINES

ROUGE

RED

CHINON (AOP)

Domaine Gouron - Cuvée terroir

12cl.....	3.90€
37.5cl.....	13.50€
75cl.....	21.90€

SAUMUR CHAMPIGNY (AOP)

Les Longes

12cl.....	4.90€
75cl.....	24.90€

ST NICOLAS DE BOURGUEIL (AOP)

Les Quarterons Amirault - Bio

12cl.....	4.90€
37.5cl.....	17.50€
75cl.....	29.50€

MEDOC (AOP)

Château Gadet Cuypers

12cl.....	4.90€
75cl.....	28.50€

BOURGOGNE PINOT NOIR (AOP)

Vieilles Vignes Château de Santenay

12cl.....	7.00€
75cl.....	38.50€

MOUTON CADET (AOP BORDEAUX)

12cl.....	4.90€
75cl.....	26.00€

ROSÉ

ROSE

CÔTES DE PROVENCE (AOP)

Les Hauts de Masterel

12cl.....	3.50€
37.5cl.....	11.20€
75cl.....	17.20€
150cl.....	40.80€

REUILLY (AOP)

Domaine Jamain Pinot Gris

12cl.....	3.90€
75cl.....	21.90€

BLANC

WHITE

CHARDONNAY (IGP)

Paul Mas, Vin de Pays d'Oc

12cl.....	3.90€
75cl.....	21.90€

QUINCY (AOP)

Domaine Vincent Siret-Courtaud

12cl.....	4.90€
75cl.....	24.90€

MENETOU SALON (AOP)

Domaine Clement

12cl.....	5.50€
37.5cl.....	22.00€
75cl.....	36.00€

CHABLIS (AOP)

La Chablisienne - Le Finage

12cl.....	7.00€
37.5cl.....	22.50€
75cl.....	39.50€

COTEAUX DU LAYON (AOP)

Domaine de la Petite Roche

12cl.....	4.90€
75cl.....	24.70€

PICHETS

HOUSE WINES

BLANC - TOURAINE

25cl... 4.80€ 50cl..... 7.90€

ROUGE - TOURAINE

25cl... 4.80€ 50cl..... 7.90€

ROSÉ - TOURAINE

25cl... 4.80€ 50cl..... 7.90€

Les Bulles

BUBBLES

VOUVRAY (AOP)

Brut Méthode Traditionnelle
Domaine Le Capitaine

12cl.....	3.90€
75cl.....	19.90€

PIPER HEIDSIECK

12cl.....	9.00€
75cl.....	55.00€

BOLLINGER

75cl.....	85.00€
-----------	--------

Le Bistrot

35 place du Martroi - Orléans

RÉSERVATION : 02.38.53.28.61 - [f/LeBistrotOrleans](https://www.facebook.com/LeBistrotOrleans)

HORAIRES D'OUVERTURE :

Du lundi au samedi de 9H00 à 01h00
Le dimanche en saison estival de 9H00 à 20h00
Monday to Saturday 9:00 A.M- 1:00 A.M
Sunday in summer: 9:00 A.M- 8:00 P.M

HORAIRES DE RESTAURATION :

de 11h45 à 22h30

POUR LES GROUPES

Renseignements au 02 38 62 91 06
For groups call 02 38 62 91 06

PLUS D'INFORMATIONS

for more information
www.groupedegenne.com

VOS REMARQUES NOUS INTÉRESSENT

contact@groupedegenne.com

L'information des allergènes à déclaration obligatoire présents dans nos produits est disponible auprès du responsable maitre d'hôtel
(règlement UE N°1169/2011 relatif à l'information du consommateur)

Prix net en euros - Exiger un reçu. La maison accepte les règlements en espèces, chèques, cartes bancaire, chèques vacances, chèques restauration. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Photos non contractuelles. Pour votre santé : manger, bouger.
Prices in euros - ask for a receipt. The house accepts cash, checks, CB, holiday vouchers, meal vouchers. The abuse of alcohol is dangerous for your health. Photos are non-binding.

Le Bistrot

RÉSERVATION : 02.38.53.28.61 -  /LeBistrotOrleans

DÉCOUVREZ NOTRE

Carte de Fidélité

Le Bistrot

CARTE DE FIDÉLITÉ

BON D'ACHAT
RÉDUCTIONS
CADEAUX
SURPRISES !

DEMANDEZ-LA À VOTRE SERVEUR !

NOS AUTRES Etablissement

L'UNIVERS

Centre commercial Place D'Arc - Orléans
Réservation : 02 38 80 43 87

LA RENAISSANCE

19 place du Martroi - Orléans
Réservation : 02.38.53.32.00

L'UNIVERS - TOURS

8 place Jean Jaurès - Tours
Réservation : 02 47 05 50 92

LES RELAIS D'ALSACE

48 Rue nationale - Tours
Réservation : 02 47 05 66 84

Livraison à domicile :

