

---

---

# Le Petit Bistrot

Cuisine traditionnelle française

---

---

## Entrées

---

<b>Soupe à l'oignon gratinée</b> .....	9 €
<i>Oignons caramélisés, bouillon de boeuf, gruyère fondu</i>	
<b>Salade niçoise</b> .....	11 €
<i>Thon, olives, haricots verts, oeufs, anchois</i>	
<b>Terrine de campagne</b> .....	10 €
<i>Porc, herbes de Provence, cornichons, pain grillé</i>	

## Plats Principaux

---

<b>Boeuf bourguignon</b> .....	22 €
<i>Boeuf mijoté au vin rouge, carottes, champignons, lardons</i>	
<b>Coq au vin</b> .....	20 €
<i>Poulet fermier braisé au vin, oignons perlés, pommes de terre</i>	
<b>Filet de saumon meunière</b> .....	24 €
<i>Saumon poêlé, beurre noisette, câpres, citron</i>	
<b>Canard confit</b> .....	23 €
<i>Cuisse de canard confite, pommes sarladaises, salade verte</i>	

## Fromages

---

<b>Assiette de fromages</b> .....	12 €
<i>Sélection de trois fromages affinés, confiture de figues</i>	

## Desserts

---

<b>Crème brûlée à la vanille</b> .....	9 €
<i>Vanille de Madagascar, sucre caramélisé</i>	
<b>Tarte Tatin</b> .....	10 €
<i>Pommes caramélisées, pâte feuilletée, crème fraîche</i>	
<b>Mousse au chocolat</b> .....	9 €
<i>Chocolat noir 70%, chantilly maison</i>	

## Boissons

---

<b>Verre de vin rouge / blanc</b> .....	7 €
---	-----

*Sélection du sommelier*

<b>Eau minérale</b> .....	4 €
---------------------------	-----

*Plate ou gazeuse, 75cl*