



CARTE « Ô BISTROT »

« Cuisine « Fait Maison »




Végétarien

Les entrées

- Planche de Rosette Lyonnaise 7.95€ --- Planche de Chorizo Abotia 9.50€
Planche de Jambon IGP (24mois) Domaine Abotia (beurre ½ sel et cornichons) 14.95€
Planche Basque (Jambon, Chorizo, Saucisson, beurre ½ sel et cornichons) 14.95€
La Soupe ou Velouté du moment  8.50€
Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre 9.95€
Croustillant de chèvre au miel  8.95€
Notre foie gras de canard (FR) 16.95€
Tranche de terrine Ô Bistrot 7.95€
6 Huîtres n°3 13.50€ 9 Huîtres n°3 19.00€ 12 Huîtres n°3 24.00€
Entrée du marché 7.50€

Les plats

Suggestion du chef ... (Viandes, Abats, Poissons, etc., selon arrivage)

- Burger VEGETARIEN  (Buns artisanal, cheddar, légumes, notre ketchup, chou rouge, salade, Pdt sautées) 15.50€
Burger Fish & Chips (Buns artisanal, Cabillaud pané, sauce tartare, oignons, tomate, chou rouge, salade, frites) 16.95€
Burger Ô BISTROT (Buns artisanal, bœuf Angus, lard, cheddar, notre ketchup, oignons, tomate, salade, Pdt sautées) 15.95€
Sole meunière (tropicale) pommes anglaises 22.00€
Tartare de bœuf Limousin, (180 gr, FR) préparé minute, frites maison et salade 16.00€ {poêlé 17.50€}
Noix d'entrecôte Black Angus, (300 gr, IR) salade et pommes sautées 24.50€
Joue de bœuf braisée, pommes anglaises et carottes 16.50€
Plat du marché 14.50€
Garniture Supplémentaire 3.95€ (Pommes vapeur, Légumes du moment, Frites maison, Pommes sautées, Salade)

Les desserts et Les fromages

- Le St Marcellin ou le Comté 18 mois 7.50€
La Tarte du jour 8.00€
Riz au lait « Grand-Mère » 7.95€
Pain perdu « façon pudding » 7.50€
Mi-cuit au chocolat, cœur coulant 8.95€
Le pavé de crème caramel « Ô Bistrot » 7.50€
Digestif glacé Colonel (ou Poire Williams) 8.95€
Café gourmand ou Thé gourmand « DAMMANN Frères » 9.50€
Glaces « Artisanales » 2 boules au choix : 7.00€
(Vanille Bourbon, Chocolat Suisse, Marron glacé, Citron vert, Poire Williams, Caramel/beurre/sel de Guérande)

www.obistrot-saintmaur.fr



FERME dimanche, lundi

(Ouverture possible sur réservation pour vos évènements)

Horaires cuisine : 12h/14h30 - 19h30/22h et 22h45 week-end

Nos viandes sont d'origine France : Bœuf, Volaille, Cochon ou EU : Bœuf

Les Additions avec remises doivent être réglées par CB ou Espèces