



Le Bistrot d'à Côté

A EMPORTER / EN LIVRAISON

#soutenons nos commerçants #soutenons le local

Plus d'informations sur www.restaurant-bistrotdacote.fr

04 73 29 16 16



Le Classique du Bistrot 9,50€

Foie-gras du chef mi-cuit
poché au Vin d'Auvergne
et Chutney Maison



Les Bowls Du Bistrot 13€

Poulet coco red curry, riz,
noix de cajou, combawa,
sésame grillé et coriandre
fraîche

Boeuf mariné façon Thaï,
légumes croquants, salade,
pousse de soja, oignons frits
et basilic Thaï (*servi froid*)

Boulettes de viande maison
(Agneau/Porc) à la sauce
satay, nouilles chinoises,
cacahuètes et menthe
fraiche

Blanquette de Veau à
l'ancienne, riz,
champignons et carottes

Risotto crémeux aux
champignons d'Automne,
copeaux de cantal
cébette



Le Dessert Du Bistrot 5€

Panna Cotta aux fruits de saison

Comment ça marche ?

A emporter : Commandez vos plats par téléphone, et venez directement au restaurant les récupérer. Vous pouvez également venir sans commande préalable.

Pensez à vous munir de votre attestation dérogatoire

Livraison : Commandez via le site de notre partenaire Deliveroo, livraison sans contact à votre domicile

Horaires :

Lundi au samedi midi de 11H30 à 13H00

Tout les soirs de 18H30 à 21H00

Bières et Vins

Vin Rouge AOC Roussillon-Village 18€

Agriculture Biologique - 75cl

33% Carignan / 33% Grenache / 34% Syrah

Phillipe Modat / Petit Modamour

Vin Rouge AOC Bourgogne 19€

Culture raisonnée - 75cl

80% Pinot Noir / 20% Gamay

François d'Allaines / Sur le Fruit

Vin Blanc AOC Rhône 14€

Culture raisonnée - 75cl

Grenache blanc et Viognier

Dauvergne Ranvier

Vin Rosé AOC Provence 18€

Culture raisonnée - 75cl

Cinsault, Syrah, grenache et rolle

Domaine des 3 terres

Bière Artisanale Auvergne 33cl 5€

Blonde ou Ambrée

Brasserie des Sagnes