

Le bistr'halle

Vous présente son

MENU



LES PETITES FAIMS

Soupe du jour, pain de Julie, beurre de la Bourgade (gluten, lactose)	7
Part de pizza du Fournil de la Préale (lactose, gluten)	6
Croque Monsieur (lactose, gluten)	6
Portion de fromage	5
Portion de saucisson	5
Dip légume et pain	7

ASSIETTES DÉCOUVERTES DE SAISON

Laissez-vous embarquer dans une expérience culinaire unique autour de **5 assiettes découvertes**, imaginées chaque semaine par notre chef au rythme de la nature, des produits de la ferme et de ceux de nos producteurs locaux engagés. 25

Sans choisir à l'avance, vous laissez la saison guider votre assiette pour vous offrir une cuisine généreuse et profondément ancrée dans son terroir. Légumes fraîchement cueillis et sublimés avec finesse, saveurs inattendues et associations créatives se succèdent pour créer un repas complet, vivant et toujours différent.

Une expérience culinaire inédite dans la région, entre ferme et table, où chaque semaine raconte une nouvelle histoire ...

Découvrez les créations du jour inscrites sur notre tableau noir.

Plat de viande en supplément 12

N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes si un n'y figure pas sur le menu!

MANGER LOCAL ET BIO, C'EST REDÉCOUVRIR LE GOURMET QUI
SOMMEILLE EN VOUS

Ce menu est confectionné avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique et principalement locale.



BON APPÉTIT

Le bistr'halle

Vous présente son

MENU



PLAT ENFANT

Plat enfant du jour : voir tableau 10

LE DESSERT

Dessert du jour: voir tableau 10

Café ou tisane gourmand.e (*allergènes sur demande*) 11

N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes si un n'y figure pas sur le menu!

MANGER LOCAL ET BIO, C'EST REDÉCOUVRIR LE GOURMET QUI
SOMMEILLE EN VOUS

Ce menu est confectionné avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique et principalement locale.



BON APPÉTIT

NOS BOISSONS

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Jus de Pomme Reinette & Co	3
Jus de pomme Poire Reinette & Co	3
Sirop Grizzly bob's belge	2,6
Gingembre/citron - Grenadine-Menthe-Sureau	
Violette - Iced Tea - Cola	4
Ginger Beer	4
Limonade	4
Myrtille - Framboise/menthe	
Kombucha Ginger et Passion	6
Kéfir fleurs de sureau	4,2
Eau pétillante	2,6
Tisane de la Préale tasse	2,6
Tisane de la Préale théière	4,7
Café /Espresso	3,2

NOS BIÈRES

Biolégère 3,5% 25cl	3
La TOP Lesse Pils 4-5%	3,8
Möbius 6,5%	5
Saison Dupont 5,5%	4,2
Esprit Triple 8%	4,7
Lupulus Organicus 8,5%	4,7
Cambrée 6-7%	4,7
Trottinette IPA sans alcool 0,4%	4

MANGER LOCAL ET BIO, C'EST REDÉCOUVRIR LE GOURMET QUI
SOMMEILLE EN VOUS

BON APPÉTIT



NOTRE SÉLECTION DE VINS

Pétillant

Crémant d'Alsace, Domaine Meyer

Vignes cultivées en biodynamie pour une bulle fine et équilibrée

Verre

Bouteille

37

Rosé

Rosé Masquenada

4,5

Blanc

Domaine de la Préale

100% Solaris - Délicieux vin fruité produit sur la ferme

22

Côte du Vivarais, Secret du hibou, Mas de Bagnols

Grenache blanc 50% - Marsanne 50% - Un vin blanc de copains pour une soirée parfaite

5

22

Igp Chardonnay, Les frères Paquereau, domaine de l'Epinay

100% Chardonnay - Fruité et floral tout en restant sec

5

22

Igp Muscadet, Les frères Paquereau, domaine de l'Epinay

100% Muscadet - Les vins des frères Paquereau représentent bien la nouvelle vague des Muscadets : des vins nets, fins, tranchants mais jamais durs

22

Vallée du Rhône, Bons Ju, domaine de la Graveirette

30 % Clairette, 30% Grenache blanc, 30% Roussanne, 10% Bourboulenc

Nez exubérant de pêche jaune, de fruits du verger, de poires William ou encore de raisins blancs. En bouche, c'est rond, suave et d'une belle sucrosité

24,2

L'improbable, Les frères Paquereau, domaine de l'Epinay

Muscat - Chardonnay - Sauvignon - Couleur jaune dorée, avec une note intense d'abricot, de pêche et d'agrumes, et des notes « muscatées » qui se développent avec le temps

29,4

Rouge

Côte du Vivarais, Secret du hibou, Mas de Bagnols

50% grenache, 50% syrah - Arômes de fruits rouges, poivre, et une pointe de café, élevé en fûts de chêne

5

22

Val de Loire, domaine du Rin du Bois, Touraine Gamay

Cépage Gamay, vin fruité et triche. Vinifié sans soufre ajouté et non filtré afin de garder un vin franc et originel

5

22

Vallée du Rhône, Bons Ju, domaine de la Graveirette

Grenache, Merlot, Mourvèdre et Marselan pour un vin vibrant et fruité

24,2

Côtes du Vivarais, "Marie B.", Mas de Bagnols

Syrah 70% - Grenache 30%, vieilli 12 mois en fûts de chêne

26,2

MANGER LOCAL ET BIO, C'EST REDÉCOUVRIR LE GOURMET QUI
SOMMEILLE EN VOUS

BON APPÉTIT

