

# 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     |
| Dip légume et Pain de Julie                                           | 7     |
| Croque Monsieur (lactose, gluten) sans ou avec salade                 | 8- 11 |
| Quiche salade                                                         | 16    |
| Portion de fromage                                                    | 5     |
| Portion de saucisson                                                  | 5     |

### 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 | 12,5 |
|------------------------------------|------|

### LE DESSERT

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Dessert du jour: voir tableau | 10 |
|-------------------------------|----|

|                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------|----|
| Café ou tisane gourmand.e ( <i>allergènes sur demande</i> ) | 11 |
|-------------------------------------------------------------|----|

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Pot de glace Brebis de Barsy | 5,5 |
|------------------------------|-----|

*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   |
| <b>Sirop Grizzly bob's belge</b>                                               | 2,6 |
| Gingembre-citron / Grenadine / Menthe /<br>Sureau / Violette / Iced Tea / Cola | 4   |
| <b>Ginger Beer</b>                                                             | 4   |
| <b>Limonade</b>                                                                | 4   |
| Myrtille / Framboise-Menthe / Rhubarbe / Citron                                |     |
| <b>Kombucha Ginger et Passion</b>                                              | 6   |
| <b>Kéfir</b>                                                                   | 5   |
| fleurs de sureau / Concombre / Orange- thé / Pamplemousse Cardamone            | 2,6 |
| <b>Eau pétillante</b>                                                          | 2,6 |
| <b>Tisane de la Préale tasse</b>                                               | 4,7 |
| <b>Tisane de la Préale théière</b>                                             | 3,2 |
| <b>Café /Espresso</b>                                                          |     |

## NOS BIÈRES

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

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

37

## Rosé

### Rosé Pinchinat Vénus

Un rosé provençal très séducteur, à la robe rose pâle et brillante, avec des arômes de pêche blanche évoluant sur la banane.

23

### Rosé Masquenada

5

## Blanc

### Domaine de la Préale

100% Solaris - Délicieux vin fruité produit sur la ferme

23

### Côte du Vivarais, Secret du hibou, Mas de Bagnols

Grenache blanc 50% - Marsanne 50%

5

23

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

100% Chardonnay - Fruité et floral tout en restant sec

5

23

### 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

23

### 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

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

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

30

## 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

23

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

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

5

23

### Vallée du Rhône, Bons Ju, domaine de la Graveirette

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

24

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

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

31

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

BON APPÉTIT

