

# Le bistrot des jardiniers

## Le panier du marché

### Entrée : Le bocal tendance

*À déguster chaque jour*

La petite salade du moment:

Choux mariné,

Julienne de carottes & céleris,

Graines & dés de fêta

Vinaigrette acidulée

### Le Plat chaud du retour de marché

*Mardi*

Blanquette de volaille façon grand mère,

Carottes & champignons de Paris

Riz basmati

*Mercredi*

Dès de saumon sauce vin blanc citronnée

Quinoa & tombée d'épinard

*Jeudi*

Sauté de bœuf au thym mijoté 7h, sauce vin rouge,

Traditionnel pommes purée

### Fromage

La bonne faisselle de chez nous,

coulis de fruits, sucre et crème à disposition

### Dessert:

Tarte Citron meringuée revisitée en verrine

### Formule complète comprenant:

Entrée, plat, fromage et dessert

**25.00€**

**Pour les allergies et intolérances, nous consulter**

### Les boissons fraîches

Evian ou Badoit 50cl : 3.00€

Soda 50cl : 3.50€

Jus de fruits Pago 33cl : 3.50€

### Les boissons chaudes

Café ; Décaféiné: 2.00€

Grand Café ; Grand Crème : 3.00€

Thé : 3.00€

### Les vins & alcool

Bière Pression 25cl : 3.50€

Bière Pression 50cl : 5.00€

Bière Bouteille 33cl : 4.50€

Vin 25cl : 4.00€

Vin 75 cl : 11.00€

Kir 15cl : 3.00€

Ricard 2cl : 3.00€

Whisky 4cl : 6.50€

Champagne coupe : 6.50€

Champagne bouteille 75cl : 35.00€

### Les gourmandises

Gaufre et crêpes au sucre : 3.00€

Gaufre et crêpes au Nutella : 3.50€

Sucette : 1.00€

Muffin : 3.50€

Cookie ; Brownie : 3.00€

