

---

LE BISTRO 21

---

## APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE	12CL	11.00€
KIR CASSIS, MÛRE, FRAMBOISE, PÊCHE1	2 CL	3.80€
MARTINI ROUGE, BLANC	6 CL	4.70€
PORTO ROUGE, BLANC	5 CL	4.70€
RICARD	2 CL	4.70€
SUZE	6 CL	4.70€
AMERICANO MAISON	12CL	9.50€

## BIÈRES

PRESSION	25 CL	50 CL
1664	4.50€	9.00€
LEFFE	6.00€	11.00€
GRIMBERGEN	5.00€	9.50€
GRIMBERGEN BLANCHE	5.00€	9.50€
BOUTEILLES	33 CL	
DESPERADOS	6.00€	
PELFORT BRUNE	5.50€	
HEINEKEN	6.00€	
BIERE SANS ALCOOL	25 CL	4.00€

## COCKTAILS

MOJITO CLASSIQUE	8.50€
MOJITO FRUITS ROUGES	8.50€
PINA COLADA	8.50€
BLOODY MARY	8.50€
MARGARITA	8.50€
COSMOPOLITAIN	8.50€
MY THAÏ	8.50€
SEX ON THE BEACH	8.50€
CUBA LIBRE	8.50€
SPRITZ	9.00€

À TABLE

Tous nos produits sont frais et faits maison

## NOS PLANCHES ET NOS SALADES

PLANCHE DE CHARCUTERIE	15€
PLANCHE DUO FROMAGE ET CHARCUTERIE	16€
TOMATE DE COLLECTION ET SA BURRATA CREMEUSE « FLEUR DE SEL ET HUILE DE KALAMATA »	16€
SALADE GRECQUE, FETA VILLAGE ET LEGUMES GRILLES « POUSES D'EPINARD, OLIVES ET HUILE DE KALAMATA »	16€
SALADE CROUSTILLANTE DE POULET THAÏ	16€

## ENTRÉES

VELOUTE DE SAISON	10€
SAUMON FRAIS GRAVLAX LABEL ROUGE, HUILE D'OLIVE ET CITRON	13€
POEELE DE CHAMPIGNONS DES BOIS, ŒUF POCHE « Crème de parmesan »	10€
RADIS FRAIS BEURRE & FLEUR DE SEL	7€
6 ESCARGOTS DE BOURGONE A L'AIL	12€
FOIE GRAS MARBRE FAIT PAR LES SOINS DU CHEF, CHUTENAY AUX FRUITS EXOTIQUES	16€

Prix net service compris

## PLATS

AGNEAU DU CHEF « Wok de légumes »	25€
FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND SAUCE FOIE GRAS « Pomme grenailles confites »	26€
L'INCONTOURNABLE BURGER 21 « Cantal de l'Aveyron fondu, frites Maison & salade »	19€
TARTARE DE BŒUF MINUTE « Frites maison & salade »	16€
ESCALOPINE DE POULET BASILIC HUILE D'OLIVE ET CITRON «Wok de légumes»	17€
LINGUINI AU CITRON YUZU	16€
CREVETTES SAUTÉES FACON THAI, SAUCE CURRY ET COCO « Riz thaï »	19€
POISSON SELON MARCHE « Légumes du chef »	21€
BROCHETTE DE GAMBAS FLAMBEES	22€
TAGLIATELLE A LA TRUFFE	22€

## DESSERTS

ASSORTIMENTS DE FROMAGES AFFINÉS	11€
MI-CUIT AU CHOCOLAT, « cuisson à la commande »	9€
PAIN PERDU A LA PANETTONE GLACE VANILLE	11€
CREME DE TIRAMISU CAMEL BEURRE SALEE SPECULOOS	9€
CREME BRULEE À LA VANILLE TAHITIENNE	9€
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES	11€
CAFE GOURMAND	9€

## VIN ROUGE

	VERRE	50CL	BT
CHÂTEAU GANTONNET BORDEAUX AOC	4.50€	15€	22€
CHÂTEAU MOUTINOT « SAINT-ESTEPHE »			50€
VICTORIA II HAUT MEDOC	7.50€	18€	32€
CHÂTEAUX HAUT SELVE GRAVE AOC			40€
CHINON RAFFAULT	5.50€	16€	25€
CÔTE DU RHÔNE AOC ROCHADOUR	4.50€	14€	
CÔTE DU RHÔNE « LES TROIS GARÇONS »			25€
CÔTE DU RHÔNE « QUATRE FILLES »			29€
BROUILLY « CHATEAU DES TOURS »	5.50€	18€	29€
CROZES-HERMITAGE			50€
DOMAINE DE LA FRAMBOISIERE « MERCUREY »			55€

## VIN BLANC

MENETOU SALON « LE GRAND CERF »	6.50€	19€	32€
CHARDONNAY PAYS D'OC	4.50€	14€	
BOURGOGNE ALIGOTÉ « LES PLANCHANTS »	5.50€	18€	27€
CHABLIS	7.50€	18€	34€
POUILLY FUME « LES CLAIRIERES »			45€
MONTBAZILLAC	7.50€		32€
SAINT VERAN DOMAINE INNOCENT		19€	45€
MACON VILLAGES		19€	35€

## VIN ROSE

CÔTE PRESQU'ÎLE MINUTY	5.60€	18€	32€
LUBERON AOC LES OLIVIERS	4.50€	14€	
M MINUTY COTE DE PROVENCE AOC			37€

## NOS WHISKY JAPONNAIS

YAMAZAKI	13.00€		
HIBIKI	14.00€		
NIKKA FROM THE BARREL	14.00€		
TOKINOKA BLENDED	13.00€		

## CHAMPAGNES

MERCIER « Blanc de Noirs »			69€
RUIINART « R »			89€
RUIINART ROSE			129€
DOM PERIGNON			250€

## BOISSONS FRAÎCHES

COCA		4.70€
COCA ZERO		4.90€
ORANGINA		4.70€
LIMONADE		4.50€
PERRIER 25 CL		4.90€
JUS ORANGE, PAMPLEMOUSSE, ABRICOT, TOMATE		4.50€
JUS DE FRUITS PRESSÉS : ORANGE, CITRON		5.00€

## EAUX

VITTEL	50 CL	5.50€
VITTEL	1 L	7.50€
SAN PELLEGRINO	50 CL	5.50€
SAN PELLEGRINO	1 L	7.50€

## DIGESTIFS ET ALCOOLS 4 CL

VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	12.00€
POIRE WILLIAM	12.00€
FRAMBOISE	10.00€
MIRABELLE	11.00€
COGNAC	9.00€
ARMAGNAC	8.50€
GET 27, 31	8.50€
JB	8.00€
JACK DANIELS	9.50€
GLENFIDDICH, 12 ans d'âge	11.00€

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCA	2.40€
NOISETTE	2.50€
CRÈME	4.50€
THÉ	4.50€
CHOCOLAT	4.10€
CAPPUCCINO	5.50€
CHOCOLAT VIENNOIS	5.50€
IRISH COFFEE	9.50€
CAFE GOURMAND	9.00€
GROG	6.00€
VIN CHAUD	7.00€