



Chère cliente, cher client,
 Nous avons sélectionné pour vous
 de bons petits plats préparés par notre partenaire

LES BOCAUX DU BISTROT

Merci de vous rapprocher de la réception
 afin de passer commande



Dear customer,
 We've selected a choice of traditional french recipes
 prepared in jars within our partner

LES BOCAUX DU BISTROT

To place your order,
 please contact the reception desk



Retrouvez
 l'ambiance et la cuisine
 des Bistrots
 en Bocaux !

Feel the ambiance
 and french cuisine
 of Bistrots
 In jars !

Sans aucun additif
 Sans conservateur,
 sans correcteur d'acidité,
 sans émulsifiant,
 sans stabilisant

No preservative,
 no emulsifier,
 no stabilizing



Membre du Collège Culinaire de France, Les Bocaux du Bistrot s'engagent pour la préservation de l'authenticité de nos terroirs et les valeurs universelles de la gastronomie.

Les Bocaux du Bistrot are proud members of the Collège Culinaire de France. Our commitments are to preserve & protect the French culinary tradition and the authenticity of our regional recipes.



Des plats sains,
 équilibrés et
 authentiques

Simply healthy,
 fine & authentic
 dishes



Toujours préparés avec
 des produits frais
 et de saison

Seasonal fresh
 products only

Apéritifs - 10.00€ (110g)

Rillettes de poulet à l'estragon -
Poultry rillettes with tarragon



Houmous à l'huile de sésame
Houmous prepared with sesame oil



PLATS / MEALS – 15,00 €

Soupe du Potager (440g)
Carrot, potatoes, leek & zucchini's soup with cumin



Pasta Orecchiette, Courgettes et Tomates en Persillade (275g)
Zucchini & tomato pasta



Risotto aux Champignons de Saison (275g)
Seasonal mushrooms risotto



Dahl de lentilles & curry vert (275g) à déguster **froid** ou **chaud**
Lentils & green curry dahl served **cold** or **hot**



Tartiflette au Reblochon Fermier AOP (275g)
Sliced potatoes & melted Reblochon cheese



Saumon au citron confit, riz de Camargue IGP (275g)
Salmon with lemon confit, rice



Confit de canard du Sud Ouest, pommes de terre Sarladaises (275g)
Confit of duck, Sarladaises potatoes



Volaille Façon Colombo, Riz Parfumé (275g)
Poultry Colombo style, rice



Boeuf Bourguignon, Carottes (275g)
Burgundy style beef & carrots

DESSERTS - 8,00 € (125g)

Le petit pot de chocolat noir "Guanaja 70% Valrhona",
éclats de noisettes
"Valrhona" dark chocolate cream, roasted hazelnuts



Le crumble et sa compotée aux fruits de saison
Seasonal fruits crumble



Riz au lait, caramel & fleur de sel de Guérande
Rice pudding & salted caramel



Panna Cotta aux fruits de saison
Seasonal fruits Panna Cotta



Fondant de poire, chocolat "Valrhona"
Lemon cream & biscuit



Service samedi, dimanche & jours fériés
De 19h00 à 20h30



Sans gluten
Gluten free



Présence de lactose
Contains lactose



Sésame
Sesame



Soja
Soy



Alcool



Poisson
Fish



Fruit à coque
Contains nuts



Plat végétarien
Vegetarian meal



Œufs
Eggs