

L
E

B
I

S
O
N

CHAMPAGNE

Champagne Moët & chandon Nectar impérial	65 000 f
Champagne Moët & chandon Brut impérial	55 000 f
Champagne Laurent – Perrier demi sec	55 000 f
Champagne Laurent – Perrier brut	55 000 f
Champagne Laurent – Perrier brut ½	28 000 f
Champagne Pierre Grandet	40 000 f
Veuve Pelletier	38 000 f
Veuve cliquot ½	28 000 f
Paul Laurent	45 000 f
Coupe de champagne	10 000 f

VIN ROUGE

Côte de Rhône Guigal	22 000 f
Château ferrande graves 2019 grand vin de bordeaux	32 000 f
Château puy –razac 2019 saint emilion grand cru	33 000 f
Saumur- Champigny 2021 sauvion	24 000 f
Saint –Nicolas- de- Bourgueil 2019 sauvion	24 000 f
Brouilly Victor Bérard 2021	26 000 f
Sancerre 2020 Joseph Mellot	34 000 f
½ château pontet nivelle bordeaux 2020	10 000 f
½ cote de Rhône Guigal	12 000 f
Verre	3 000 f

VIN BLANC

Quincy le Remonet	31 000 f
Plaisir de vigne 2020 Sauvion	18 000 f
Bourgogne Aligoté	30 000 f
Berticot Sauvignon	15 000 f
Sancerre châtellenie Joseph Mellot	34 000 f
Calvet moelleux	13 000 f
Verre	3 000 f

VIN ROSE

Domaine la croix irrésistible AOC cote de Provence	28 000 f
Puech – haut Argali	30 000 f
L’odalet pays d’oc	18 000 f
Chemin des sables	13 000 f
Verre de vin rose	3 000 f



M E N U

RESTAURANT



Pensez à réserver

📍 Ancienne route de Bassam carrefour les || poteaux à côté de la station OLA
 ✉ lebison.grill@gmail.com 🌐 restaurantlebison.com
 ☎ +225 07 05 70 44 45 + 225 27 24 35 35 84

BOISSONS

Coca, coca zéro, Orangina, Cody's	1 500 f
Schweppes, tonic, agrume	2 500 f
malta, Youzou	1 000 f
Jus, orange, ananas, passion, gingembre	1 000 f
Perrier 1L	4 000 f
L'eau ½	1 000 f
L'eau 1L cristalline	2 000 f
Volvic 1L	2 500 f
Red bull	2 000 f
Limonade	2 000 f
Café	1 500 f
Thé	1 000 f

NOS BIÈRES

Beaufort	1 000 f
Guinness	1 500 f
Castel	1 000 f
Heineken	2 000 f
Desperados	2 000 f
Hoegaarden	3 000 f
Grimbergen	3 000 f
Ice	2 000 f
Ivoire 65 cl	2 000 f
Cidre	8 000 f
Bock	1 000 f



LOCALE

Poisson braisé selon arrivage

Sauté d'escargot	6 000 f
Sauté de mouton	8 000 f
1 Sauté de poulet	12 000 f
½ Sauté de Poulet	6 000 f
1 Poulet braisé / grillé	10 000 f
½ poulet braisé / grillé	5 000 f
1 pintade braisé	14 000 f
1 kédjenou de pintade	14 000 f
1 kédjenou de pondeuse	12 000 f
½ Kédjenou de pondeuse	6 000 f
Lapin braisé	10 000 f

GARNITURES

Frite, puré, pomme sauté, gratin dauphinois
Igname frit / bouillie
Fagot de haricot, bouquet de légumes, poêlée gourmand
Riz, pâtes, alloco

DESSERTS

Gâteau moelleux au chocolat pur beurre	3 000 f
Mousse au chocolat	3 000 f
Tiramisu	3 000 f
Crème brulée	3 000 f
Assiette de fruit	5 000 f
Glace	2 000 f



PLATS

BBM POUR 2 PERSONNES " filet de bœuf, poulet, gésier, merguez, côte d'agneau "	22 000 f
Carré d'agneau persille importé	17 000 f
Côte de bœuf importé	22 000 f
Entrecôte importé	20 000 f
Filet de bœuf	8 000 f
Magret de canard laqué	14 000 f
Hamburger du chef	7 000 f
Gésier sauté	5 000 f
Brochette de bœuf	8 000 f

PLAT CÔTE MER

Brochette de mérrou ou bar aux petits légumes	7 000 f
Calamar sauté	6 000 f
Gambas sauté	12 000 f
Filet Mérrou ou bar aux petits légumes	7 000 f
Mix du pêcheur	10 000 f
La marmite du pêcheur	12 000 f

PÂTES

Spaghetti bolognaise	4 000 f
Lasagne	5 000 f
Pate du chef	7 000 f

NOS COCKTAIL ALCOOLISEES

PLANTEUR « rhum brun goyave grenadine, orange, ananas, passion »	5 000 f
APEROL « apérol orange pétillant »	6 000 f
CAÏPIRINIHA « citron sucre cachaca sirop de canne »	5 000 f
SEX ON THE BEACH « jus d'orange vodka Cranberry »	5 000 f
TAMPICO « citron Schweppes tonic campari Cointreau »	6 000 f
MOJITO « rhum arrangé – rhum brun eau pétillante citron menthe fraîche »	5 000 f
LE BISON « rhum arrangé citron, jus de pomme, jus d'ananas »	5 000 f
La champenoise champagne Cointreau sucre de canne	10 000 f
4 X 4 rhum , café , clou de girofle , sucre , orange	5 000 f
RHUM arrangé passion	5 000 f
Piña Colada	5 000 f
Bleu Lagon « curaçao bleu, vodka, pamplemousse	5 000 f
Ti-punch « Rhum blanc - sirop de sucre de canne	4 000 f

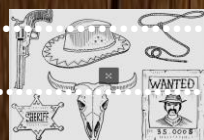
NOS COCKTAIL SANS ALCOOLS

LE MALTAIS orange jus de pamplemousse jus de citron grenadine	3 000 f
PIÑA COLADA jus d'ananas lait de coco sucre de canne	3 000 f
MOJITO sucre roux sucre de canne menthe eau gazeuse	3 000 f
Cocktail des Iles	3 000 f



NOS APERITIFS ET DIGESTIFS

Campari	2 500 f
Martini rouge, blanc	2 500 f
Porto rouge, blanc	2 000 f
Ricard,	2 500 f
Ricard plante fraîche	2 500 f
Pastis 51	2 500 f
J&B	2 500 f
Clan Campbell	2 500 f
Whisky pêche	2 000 f
Baileys	2 500 f
Diplomatico	8 000 f
Cardhu	6 000 f
Talisker	7 000 f
Bacardi brun, blanc.....	3 000 f
Havana club 7	4 000 f
Havana club 3	3 000 f
Red label	3 000 f
Jack Daniel's	4 000 f
Black label	5 000 f
Double black	7 000 f
Gold black	8 000 f
Get 27	2 500 f
Get 31	3000 f
Chivas	4 000 f
Ballantines	4 000 f
Limoncello	2 000 f
Gin Bombay	4 000 f
06 shooter	9 000 f
Jägermeister	3 000 f
Peyrat Cognac.....	6 000 f
Armagnac clés des ducs	10 000 f
Glelfiddich single Malt	7 000 f



Glelfiddich 12ans	10 000 f
Mount Gay	13 000 f
Mount Gay XO	15 000 f
Remy Martin	8 000 f
Vodka Grey goose	7 000 f
Vodka Belvedere	5 000 f
Cognac	4 000 f
Vodka Smirnoff	3 000 f
Vodka le Bison	3 000 f
Clément	3 000 f
Anisette gras	3 000 f
Sanbitter	1 500 f

ENTRÉES

SALADE LANDAISE " laitue, pomme de terre, gésier, magret de canard, crouton aillé "	7 000 f
SALADE FRAICHEUR " laitue, gambas, le cœur de palmier, maïs doux, ananas, orange, pamplemousse "	9 000 f
SALADE LE BISON " pomme de terre, pomme fruit, lardon, toast de chèvre chaud, cœur de palmier "	7 000 f
SALADE DE CESAR " laitue, blanc de poulet, œuf, tomate confie, crouton, anchois "	6 000 f
AVOCAT CREVETTE	5 000 f

TAPAS

BRUSCHETTA PERIGOURDINE " gésier, poulet, canard, tomate confite, fromage, foie gras "	9 000 f
BRUSCHETTA DU JARDIN " tomate confite, les 3 poivrons, courgette, aubergine, fromage "	6 000 f
BRUSCHETTA SAINTE ROSE " chèvre, tomate confite, poivron, oignon rouge, sauce gingembre "	7 000 f
PLANCHE DE CHARCUTERIE	9 000 f
PLANCHE DE FROMAGE	9 000 f
PLANCHE MEXICAINE	6 000 f

PLANCHAS

à partir de deux personnes

BLANC DE POULET	100 g	3 500 f
FILET DE BŒUF	100 g	7 000 f
GAMBAS	100 g	6 000 f
CREVETTE	100 g	4 000 f
FILET DE POISSON	100 g	4 000 f
CALAMAR	100 g	3 000 f
MAGRET DE CANARD	100 g	5 000 f
RACLETTE		10 000 f

