

12h/15h30



Les entrées Bouillon

| | |
|--|-----|
| Pain cristal con tomate | 6 |
| Pâté de campagne maison à la pistache, cornichons & salade verte | 6 |
| Poivrons rôtis, mozzarella di buffala tressée, tomates cerises, croûtons, huile de basilic | 8,1 |
| Entrée du moment | 8,1 |
| Moules à la plancha façon Thaï | 8 |
| Le poireau façon chef Giraud ** Michelin 1987 | 9 |
| Assiette de saucisson aux noix, beurre, cornichons & pain grillé | 9 |
| Les Oeufs mimosa du Bistroquet sur leur nid | 9,5 |
| Assiette de foie gras maison du Bistroquet à l'armagnac | 16 |
| Planche de jambon cebo Ibérique & son pain cristal con tomate | 19 |

Les plats Bouillon

| | |
|--|------|
| Le double cheeseburger du Bistroquet & frites maison | 15 |
| Tartare de bœuf charolais au couteau & frites maison | 13,5 |
| Saucisse de Toulouse maison & son écrasé de pommes de terre | 13 |
| Poêlée de chipirons, beurre maître d'hôtel à l'estragon & riz vénéré | 14,5 |
| Le fameux plat du jour de Juju | 15 |
| Fish & chips (tempura de lotte) sauce tartare, frites maison & vitelotte | 18,5 |

Le Côté fraîcheur

| | |
|--|------|
| La salade caesar de Juju | 16 |
| Carpaccio de mulot, vinaigrette de la mer, pousse de petits pois, salade thaï | 18 |
| Suggestion de la semaine | 16 |
| Bobun végété, salade thaï, nouilles chinoises, nems aux légumes, pousses de soja, coriandre & cacahuètes | 14,5 |
| Brochette de poulet aux épices, pain libanais, sauce blanche, salade romaine & tomates de pays (à rouler ou pas) | 15,5 |

Le Côté carnivore

| | |
|--|----|
| Bavette (250gr), sauce chimichurri, frites maison & salade | 21 |
| Cœur d'entrecôte (250gr) & sa sauce Bistroquet, frites maison & salade | 25 |
| Steak de magret de canard, os à moelle & jus court, frites maison | 23 |
| Côte de bœuf Simmental Premium (1kg), frites maison & salade | 75 |
| Epaule d'agneau de 8h à la cuillère & pommes grenailles rôties à l'ail (environ 1,4kg) | 69 |

Les Desserts de Stephanie

| | |
|--|----------------|
| Le Banoffee de Phiphi (depuis 2001) | 8,5 |
| Le «Banoffee Framboise» | 10 |
| Parfait glacé, amande, noisette, cacahuètes & caramel | 7 |
| Pain perdu, glace vanille, éclats de noisettes & sauce caramel | 8,5 |
| Dessert du moment | (voir serveur) |
| Café arrosé (avec alcool) | 6 |
| Café gourmand | 9 |



16h/22h30

Les Petits Plats gourmands à partager

| | |
|--|------|
| Assiette de saucisson aux noix, bœuf, cornichons & pain grillé | 9 |
| Planche de jambon cebo Ibérique & son pain cristal con tomate | 19 |
| Croustillants de poulet façon «katsu», sauce tartare | 10 |
| Poivrons rôtis, mozzarella di buffala tressée, tomate mondée, huile de basilic | 14,5 |
| Les oeufs mimosa du Bistroquet sur leur nid | 9,5 |
| Carpaccio de mulot, vinaigrette de la mer, pousses de petits pois | 14 |
| Moules à la plancha façon Thaï | 8 |
| Le poireau façon chef Giraud ** Michelin 1987 | 9 |
| Gnocchis au gorgonzola | 10 |
| Croque monsieur au confit de canard | 12 |
| Assiette de foie gras mi cuit & pain toasté | 16 |
| Camembert rôti & ses mouillettes toastées | 10,5 |
| Salade mesclun, tomates cerises & oignons frits | 6,5 |
| Salade Thaï, pousses de soja, coriandre & sauce thaï | 7 |
| Poêlée de chipirons, beurre maître d'hôtel à l'estragon | 14 |
| Tataki de thon du Bistroquet | 14 |
| Le double cheeseburger du Bistroquet (sans accompagnement) | 12 |
| Ravioles de truffes sauce morille | 12 |
| Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffe | 7 |
| Panier de frites maison & sa sauce Bistroquet | 6 |

Le Côté carnivore SANS ACCOMPAGNEMENT

| | |
|--|----|
| Bavette, sauce chimichurri (250gr) | 18 |
| Tataki de bœuf | 12 |
| Cœur d'entrecôte (250gr) & sa sauce Bistroquet | 23 |
| Steak de magret de canard, os à moëlle & jus court | 21 |
| Epaule d'agneau de 8h à la cuillère & pommes grenailles rôties à l'ail (environ 1,4kg) | 69 |
| Côte de boeuf Simmental Premium, Min. 21 j de maturation / env. 1kg servie avec frites & salade | 75 |

Les Desserts de Stephanie

| | |
|--|----------------|
| Le Banoffee de Phiphi (depuis 2001) | 8,5 |
| Le «Banoffee Framboise» | 10 |
| Parfait glacé, amande, noisette, cacahuètes & caramel | 7 |
| Pain perdu, glace vanille, éclats de noisettes & sauce caramel | 8,5 |
| Dessert du moment | (voir serveur) |
| Café arrosé (avec alcool) | 6 |
| Café gourmand | 9 |

Rouges

LOIRE - AOP

St Nicolas de Bourgueuil 5 / 27
Domaine de la Jarnoterie, Cuvée Élégante
Aérien et gourmand aux arômes fruités et réglissés

RHÔNE - AOP

Côtes du Rhône Gentilhomme Maison Ogier 5 / 26
Gourmand, bel équilibre entre épices et fruits

Vacqueyras la Grangelière Maison P.Amadieu 42
Bouche ample et puissante avec des notes poivrées et épicées

Crozes Hermitage Nobles Rives Cave de Tain 7 / 40
Vin gourmand et souple aux arômes de fruits rouges

Chateauneuf du Pape clos de l'Oratoire des Papes 76
Tanins de velours, notes de framboises écrasées, cerises et chocolat

BOURGOGNE - AOP

AOP Bourgogne Domaine Delaunay Septembre 39
Jolie structure en longueur, notes d'élevage finement boisées et épicées

SUD-OUEST - AOP

AOP Madiran Constance Domaine Berthoumieu 32
Vin aromatique, fruits sauvages et épices

LANGUEDOC ROUSSILLON - AOP

Pic St Loup l'Aphyllanthe 5 / 27
Une bouche ample avec des arômes de mûre et cassis

La Clape Sarrat de Goundy le Moulin 5,5 / 29
Une bouche toute en rondeur, aux tanins fins

Minervois La Livinière Domaine Piccinini 6 / 30
Cuvée Line et Laetitia
Souple et épicé porté par des notes gourmandes de griotte et de cassis

Corbières Château La Voulte Gasparets 6 / 33
cuvée réservée
Bouche gourmande et ample un peu tanique avec une bonne longueur

Collioure Les Clos de Paulilles Domaine Cazes 42
Finesse et élégance, avec un agréable final épicé

AOP La Clape Domaine de la Negly La falaise 56
Vin gourmand aux arômes cassis, épices et réglisse

AOP Terrasses du Larzac Les Loulous 44
Vin puissant à la fraîcheur mentholée et fruitée

Pic St Loup Domaine de l'Hortus grande cuvée 62
Bouche ample, fraîche et puissante, tanins soyeux, final sur le fruit tout en longueur

BORDEAUX - AOP

Lalande de Pomerol - Au Pont de Guîtres 42
Bouche veloutée, tanins fondus, arômes fruités et une belle attaque

AOP St Estèphe Château Beau Site 2018 68
Fruité éclatant, attaque fraîche, tanins élégants

Pessac Leognan Château Brown 66
Souple et soyeux avec des notes d'épices et de fruits

LES VINS D'ESPAGNE

Rioja Marqués Cacères Reserva 42
Sensations de fruits rouges mûrs accompagnées avec le bois de l'élevage

Blancs

SUD OUEST

IGP Côtes de Gascogne
Gros Manseng French Dog 4,5 / 25
notes de compotes d'abricots et de poires mûres, doux

LANGUEDOC ROUSSILLON

AOP Picpoul de Pinet Domaine de la Majone 5 / 27
vin frais aux arômes citronnés et fleuris

IGP d'Oc Les Javelles chardonnay 4,5 / 26
vin avec une bonne fraîcheur, un bon fruit et beaucoup de richesse

BOURGOGNE - AOP

Petit chablis Domaine Jean Marc Brocard 6 / 37
vin gourmand, énergique avec une belle persistance, minéral

LOIRE - AOC

AOC Sancerre Domaine Fournier les belles vignes 46
arômes citronnés et fruités, subtile palette aromatique

Rosés

CÔTE DE PROVENCE / CORSE

IGP ile de beauté, terra nativa 4,5 / 26
frais et fruité

Minuty Prestige - AOP Côte de Provence (75cl) 6 / 37
Minuty Prestige - AOP Côte de Provence (150cl) 78
Son intensité aromatique vous séduira immédiatement, un vin rosé fruité et rafraichissant.

BULLES

Prosecco Martini 7 / 45

Champagnes

Moët & Chandon (20cl)
Mini bouteille pour 2 personnes 30

Veuve Clicquot / Ponsardin brut 80
Veuve Clicquot / Ponsardin magnum 190

Krug / Grande cuvée brut 300

Dom Pérignon / brut vintage 330

La Suggestion Champagne du Bartender -

Vous nous aimez ?
DITES-LE NOUS
AVEC DES ÉTOILES !



COCKTAILS

Mojito 10

BACARDI CARTA ORO, MENTHE, CITRON VERT, SUCRE CANNE, ANGOSTURA, PERRIER (+1€ FRAISE/PASSION/POIRE)

Mojito Jack Apple 12

JACK APPLE, MENTHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, ANGOSTURA, PERRIER

Mules : Jamaïcain, Moscow, London 10

CITRON VERT, SIROP DE GINGEMBRE, GINGER BEER BACARDI CARTA ORO ou VODKA ERISTOFF ou GIN BOMBAY SAPPHIRE

Les Caïpis 10

CACHACA YPIOCA ou VODKA ERISTOFF, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE

Sex on the beach 10

VODKA ERISTOFF, CRANBERRY, CRÈME DE MELON, CRÈME DE PÊCHE, JUS D'ANANAS

Amaretto Sour 10

AMARETTO, JUS DE CITRON VERT, BLANC D'ŒUF

Spritz Aperol / Spritz St.Germain 10 / 12

AVEC MARTINI PROSECCO, PERRIER

Spritz Martini Bianco / Spritz Martini Rosato 10

MARTINI BIANCO OU ROSATO, PERRIER

Margarita 10

TÉQUILA JOSE CUERVO, COINTREAU, JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE LIQUIDE

Pina Colada 11

BACARDI CARTA ORO, CRÈME DE COCO, JUS D'ANANAS, CRÈME LIQUIDE

Expresso Martini 10

VODKA ERISTOFF, KAHLUA, EXPRESSO

Ti'Punch 11

BACARDI CARTA ORO, SUCRE DE CANNE, CITRON

Jack Honey Tea 12

JACK HONEY, ICE TEA, CITRON JAUNE

Jack Fire Ginger 12

JACK FIRE, GINGER ALE ET TRANCHE D'ORANGE

Daikiri 13

EMINENTE, SUCRE DE CANNE, JUS DE CITRON (+1€ FRAISE/PASSION/FRAMBOISE)

Paloma 15

PATRON REPOSADO, CITRON VERT, SODA PAMPLEMOUSSE, QUARTIER DE PAMPLEMOUSSE

Suggestion du Bartender

PARFOIS ILS ONT DE BONNES IDÉES !



SIGNATURES

Pornstar Martini 13

ABSOLUT VANILLE, SIROP DE VANILLE, PURÉE DE PASSION, JUS DE CITRON VERT, SHOT DE MARTINI PROSECCO

Imhotep 12

GIN BOMBAY SAPPHIRE, JUS DE CITRON VERT, SIROP DE FALERNUM, ITALICUS

Glitter 12

VODKA ERISTOFF, PURÉE DE MYRTILLES, JUS DE CITRON VERT, PURÉE DE FRAMBOISES, MENTHE, GINGER ALE

Mezcalita Piña Coco 14

MEZCAL MAHANI DES SPIRITS BROTHERS, CRÈME DE COCO, JUS DE CITRON VERT, ANANAS FRAIS

Bloody Mary 13

VODKA ERISTOFF, JUS DE CITRON VERT, SAUCE WORCESTER, SAUCE SRIRACHA

Flower Spritz 13

VODKA ABSOLUT RASPBERRY, JUS DE CITRON, MARTINI FIERO, MARTINI PROSECCO, FLEUR D'ORANGER, BITTER CASSIS, FLEUR D'HIBISCUS, SIROP DE VIOLETTE

La Sicilienne 12

VODKA ERISTOFF, LIMONCELLO, SIROP DE VANILLE, JUS DE CITRON VERT, BLANC D'OEUF

Belle Hélène 12

BACARDI CARTA ORO, ST GERMAIN, PURÉE DE POIRES, JUS DE CITRON, SCHWEPES PREMIUM MIXER

NO ALCOOL

Pinkibi 8

SIROP DE FLEUR D'HIBISCUS, CITRONELLE, PURÉE DE FRAMBOISES, SCHWEPES PREMIUM MIXER

A Star is born 8

MYRTILLES, JUS DE CITRON, PURÉE DE FRAMBOISES, MENTHE, GINGER ALE

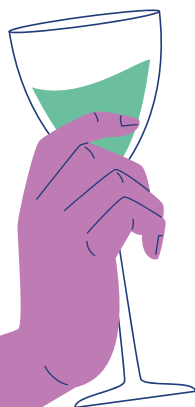
Virgin Spritz 7

APERITIVO CRODINO DEPUIS 1965

Virgin Mule 8

MARTINI FLORÉALE, JUS DE CITRON, GINGER BEER

MOJITOS, MOJITOS FRUITS, PIÑA COLADA,
SONT DISPONIBLES EN VERSION SANS ALCOOL (-2€)



ALCOOLS

(4cl)

WHISKYS

| | |
|--------------------------------------|----|
| William Lawson - Ecosse | 9 |
| Jack Daniel's - USA | 10 |
| Jack Daniel's Fire - USA | 11 |
| Jack Daniel's Apple - USA | 11 |
| Jack Daniel's Honey - USA | 11 |
| Monkey Shoulder - Ecosse | 10 |
| Knockando 12 ans - Ecosse / Speyside | 11 |
| Glenfiddich 12 ans - Ecosse | 11 |
| Woodford Reserve - USA | 11 |
| Cardhu 12 ans - Ecosse / Speyside | 11 |
| Jack Daniel's single barrel - USA | 12 |
| Nikka coffee grain - Japon | 12 |
| Caol ila 12 ans - Ecosse / Islay | 13 |
| Lagavulin 16 ans - Ecosse / Islay | 14 |

TEQUILAS / MEZCAL

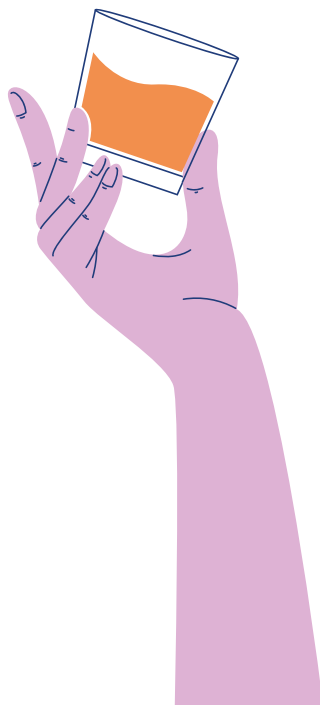
| | |
|---------------------------|----|
| José Cuervo - Mexique | 9 |
| Patròn Silver - Mexique | 13 |
| Patròn Reposado - Mexique | 15 |
| Patròn XO Café - Mexique | 15 |
| Mezcal Mahani - Mexique | 11 |

RHUMS

| | |
|--|----|
| Diplomático - Venezuela | 11 |
| Zacapa 23 ans - Guatemala | 13 |
| Don Papa - Philippines | 11 |
| Dictador - Colombie | 11 |
| Gouverneur XO des Spirits Brothers - St.Martin | 13 |
| Santa Teresa - Venezuela | 12 |
| Sailor Jerry Spicy rum - Caraïbes | 10 |
| Bacardi Carta Oro - Cuba | 10 |
| Bacardi 8 ans - Cuba | 11 |
| Eminente Reserva 7 ans - Cuba | 12 |

VODKAS

| | |
|---|----|
| Eristoff - Géorgie | 9 |
| Béledère - Pologne | 11 |
| Romanov Premium des Spirits Brothers - France | 12 |



NOS GINS

(4cl)

Bombay Sapphire - Angleterre 10
ZESTE DE CITRON VERT, SIROP DE GINGEMBRE, SCHWEPPE'S PREMIUM

Bombay Bramble - Angleterre 11
SCHWEPPE'S PREMIUM

Hendrick's - Ecosse 11
TRANCHE DE CONCOMBRE, SCHWEPPE'S PREMIUM

Mare - Espagne 12
ROMARIN, HUILE D'OLIVE, SCHWEPPE'S PREMIUM

The Botanist - Ecosse 11
ZESTE DE CITRON VERT, FLEUR, SCHWEPPE'S PREMIUM

G' Vine Floraison - France 12
RAISIN BLANC, TRANCHE DE POMME VERTE, SCHWEPPE'S PREMIUM

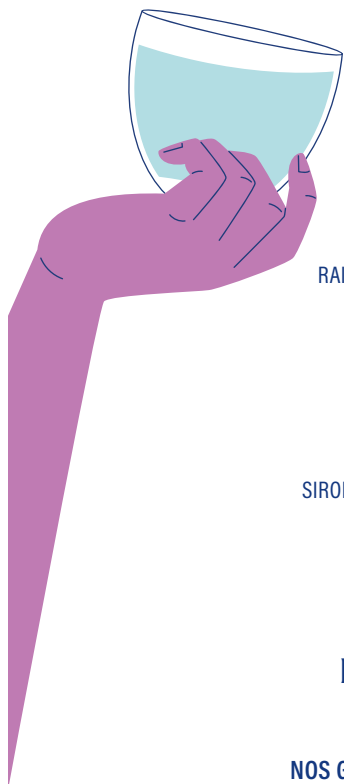
Belle Rive - France 13
SCHWEPPE'S PREMIUM

Roku - Japon 12
SIROP DE GINGEMBRE, GRAINES DE MOUTARDE, SCHWEPPE'S PREMIUM

Monkey 47 - Allemagne 14
SIROP DE BASILIC, POIVRE DE TIMUT, SCHWEPPE'S PREMIUM

Le Gin Suggestion du Bartender

NOS GINS SONT SERVIS AVEC LES SCHWEPPE'S PREMIUM MIXER
ginger beer & chili, hibiscus, ginger ale, touch of lime



APÉROS

NOS BIÈRES

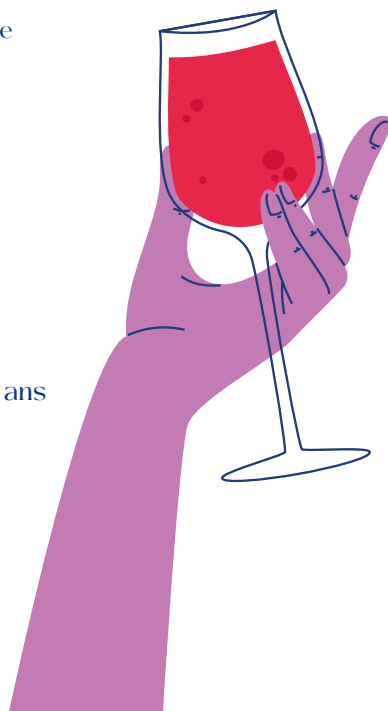
| | DEMI 25CL | 33CL | PINTE 50CL |
|---|-----------|------|------------|
| La Blonde du Bistroquet | 4 | | 8 |
| 1664 Blanche | 4,5 | | 8,5 |
| 1664 Sans alcool | | 5 | |
| Grimbergen cuvée ambrée | 5 | | 9 |
| Eguzki ipa | 5 | | 9 |
| (india pale ale du pays basque by o.barucq) | | | |
| Corona (bouteille) | | 6 | |

APÉRITIFS

| | |
|--|-----|
| Ricard | 3 |
| Suze | 3 |
| Martini rouge et blanc | 4 |
| Porto | 5 |
| Americano | 8 |
| Negroni | 8 |
| Campari | 5 |
| Campari orange | 6 |
| Muscat | 4,5 |
| Kir pêche, cassis, mûre | 5 |
| Kir Martini Prosecco cassis, mûre, pêche | 8 |
| Sangria | 5 |
| Martini Prosecco | 7 |

DIGESTIFS (4CL)

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| Get 27 / Get 31 / Get menthe citron | 8 / 9 / 9 |
| Bailey's | 8 |
| Eau de vie de Poire | 10 |
| Cognac Hennessy | 12 |
| Armagnac Marquis de Roquebrune | 10 |
| Armagnac Marquis de Roquebrune 10 ans | 12 |



LES SOFTS

À la Une Family a choisi la sélection Café La Reserva de Tierra,
origine Inde, pour son engagement et son soutien aux petits producteurs
dans une vingtaine de pays.

| | |
|--|-----|
| Café Lavazza, Café allongé, Décaféiné | 2 |
| Noisette, Décaféiné allongé, Décaféiné noisette | 2,2 |
| Café double, Cappuccino | 4 |
| Café frappé, Café latte, Grand café crème | 4,5 |
| Café viennois | 5 |
| Thés Whittington | 4 |
| menthe, vert, vanille passion, fruits rouges, earl grey, verveine menthe, verveine citron | |
| Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Cherry, Fuze Tea pêche, Fuze Tea citron, Fanta, Sprite | 4 |
| Schweppes Premium Mixers (20cl) | 4 |
| Ginger beer & chili, hibiscus, ginger ale, touch of lime | |
| Vittel 50cl, San Pellegrino 50cl | 4 |
| Perrier (33cl) | 4 |
| Pago (20cl) | 4 |
| Orange, ACE, Ananas, Fraise, Pomme, Tomate, Abricot | |
| Redbull (25cl) | 5 |

