





























PLATS / MEALS – 15,00 €

- Soupe de potimarron rôti au miel d'acacia & thym (440gr)
Roasted red kuri squash soup with acacia honey & thyme  
- Risotto aux champignons de saison (275g)
Seasonal mushroom 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)
Tartiflette with farmhouse AOP 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)
Chicken Colombo style, fragrant rice 
- Boeuf Bourguignon, carottes (275g)
Beef Bourguignon with carrots 

DESSERTS - 8,00 € (125g)

- Le petit pot de chocolat noir «Valrhona»,
éclats de noisettes   
"Valrhona" dark chocolate cream, roasted hazelnuts
- Le crumble et sa compotée aux fruits de saison
Seasonal fruits *crumble*   
- Crème café, pécan & spéculoos
Coffee cream with pecan & speculoos  
- Panna Cotta aux fruits de saison
Seasonal fruits *Panna Cotta*  
- Crème vanille, amandes torréfiées
Vanilla cream with roasted almonds   

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



*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*



**Des plats sains,
équilibrés et
authentiques**

*Simply healthy,
fine & authentic
dishes*



**Toujours préparés avec
des produits frais
et de saison**

*Seasonal fresh
products only*



*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.*