



# LE BISTRONOME

04 67 95 34 28

[www.lebistronome34.com](http://www.lebistronome34.com)

## Tapas froides

El pan con Tomate y jamón.....	4€
La piperade.....	4€
Toasts caviar de tomate et brousse de brebis.....	4€
Toasts tapenade noire et verte.....	4€
Toasts d'Houmous.....	4€
Pâté de foie de porc.....	6€
Pâté de lapin.....	6€
Pâté de volaille.....	6€
Pâté aux morilles.....	6€
Fricandeau.....	6€

 Envie d'un **menu spécial** pour une **occasion particulière**?  
Le Bistrone réalise vos souhaits. Renseignez-vous!

## L'idée du moment

Gambas à la plancha.....	14€
6 gambas avec au choix : sauce vierge ou pesto, servie avec Bistropomme	
6gambas with virgin sauce or pesto, served with «Bistropomme»	
La grillade du boucher*.....	13€
Servie avec Bistropomme et salade verte Served with «Bistropomme» and salad	
Truite façon gravlax et tartare de légumes .....	13€
Travers de porc sauce au miel .....	14€
Servie avec Bistropomme et salade verte Served with «Bistropomme» and salad	
Planche de charcuterie.....	14€
Planche de fromages.....	14€
Tome de Brebis et confiture de figue maison .....	6€

\*Viande bovine origine France  
«Le Palais des saveurs»  
à Labastide-Rouairoux.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## Tapas chaudes

Brochette de boeuf.....	5€
Brochette de canard.....	5€
Brochette de calamar & pesto.....	5€
Assortiment de 3 brochettes.....	12€
La Bistropomme & sa sauce ciboulette..	3€
Assortiment de Tapas froides & chaudes (1 personne).....	13€
Assortiment de Tapas froides & chaudes (2 personnes).....	25€

Nous préférons manquer momentanément d'un produit plutôt que de le maintenir au détriment de sa qualité.

## Les Tartines

Belle tranche de pain surmontée de différents ingrédients, le tout gratiné et servie chaud, accompagnée de salade verte.

Tartine du Causse .....	8€
Jambon de pays, tomate, fromage de chèvre, thym, miel Courty ham, tomato, goat cheese, thyme, honey	
Tartine Gourmande.....	11€
Duxelle de cèpes persillés, foie gras de canard poêlé Mushroom with parsley, slices of fried duck Foie Gras	
Tartine du Littoral.....	8€
Tapenade noire, caviar de tomate, filets de rouget à la plancha, pesto Black tapenade, tomato caviar, red mullet fillet plancha, pesto	
Tartine Tarnaise.....	8€
Oignons confits, figues séchées, magret de canard fumé Pickled onions, dried figs, smoked duck breast	
Tartine de l'étable.....	8€
Jambon de pays, tomate, Camembert, persillade Courty ham, tomato, Camembert, parsley	
Tartine Végétarienne.....	8€
Légumes grillés : tomate, aubergine, courgette, champignon, artichaut, pesto Grilled vegetables : tomato, eggplant, zucchini, mushroom, artichoke, pesto	

Toutes nos tartines sont accompagnées de salade verte et Bistropomme.

## Formules à 12€ - uniquement le midi, du lundi au vendredi

1 Galette Sarrasin ou 1 Tartine (sauf Gourmande)	+	(Beurre-sucré, Tradition ou Noiraude) ou tarte sucrée	+	1 Crêpe + 1 boisson*
--	---	---	---	-------------------------

\*Verre de vin de pays (12cl) ou bière pression / sodas / jus de fruits / eau plate ou gazeuse

## Les Salades

Salade des Hauts-Cantons.....	8€
Salade, radis noir, roquefort, noix, raisins secs, croûtons, lardons Salad, black radish, roquefort, nuts, raisin, croutons	
Salade de la Borio.....	9€
Salade, radis noir, pomme de terre, oignon, bouquette, œuf dur, pomme fruit Salad, black radish, potato, onion, bouquette, hard egg, apple	
Salade de légumes grillés.....	8€
Salade, tomate, courgette, aubergine, champignons de Paris, ail, artichaut Salad, tomato, zucchini, eggplant, Paris mushroom, garlic, artichoke	
Salade Berbère.....	8€
Pois chiches, cœur de palmiers, cumin Chickpeas, heart of palms, cumin	
Duo de tomate cerise & billes de mozzarella au basilic .....	8€
Cherry tomato and basil mozzarella balls	

La liste des allergènes éventuellement contenus dans nos plats est disponible au comptoir. Merci.

## Les Galettes de Sarrasin

Galette complète.....	6€
Jambon, oeuf, fromage Ham, egg, cheese	
Galette de Monsieur Seguin.....	7€
Lardons, fromage de chèvre, noix Bacon, goat cheese, nuts	
Galette du Larzac.....	7€
Lardons, Roquefort, noix Bacon, Roquefort, nuts	
Galette Piperade.....	7€
Poivron, oignon, tomate, œuf, fromage Pepper, onion, tomato, egg, cheese	
Galette des Gabachs.....	7€
Viande hachée, œuf, fromage Minced meat, egg, cheese	
Galette Florentine.....	7€
Epinard, œuf, fromage Spinach, egg, cheese	
Le délice de Papy.....	7€
Boudin noir, pommes cuites Black pudding, cooked apples	

## Desserts Maison

Verrine fromage blanc & crème de châtaigne.....	6€
Moelleux au chocolat & crème anglaise.....	6€
Tarte sucrée du moment.....	6€
Crème brûlée à la crème de châtaigne..	6€
Café ou thé gourmand.....	7€

La Beurre-Sucré.....	4€
Beurre, sucre Butter, sugar	
La Tradition.....	4€
Beurre, jus de citron Butter, lemon juice	
La Noiraude.....	5€
Chocolat noir fondu Melted black chocolate	
La Saint-Ponaise.....	6€
Crème de châtaigne Chestnut cream	
La Maya.....	6€
Miel de pays, jus de citron Honey, lemon juice	
La Mouflon .....	6€
Chocolat noir, crème de marron Black chocolate, chestnut cream	
La Malcolm.....	6€
Chocolat noir fondu, banane Melted black chocolate, banana	
La Matéo.....	6€
Ananas, cassonade Pineapple, brown sugar	
La Gény.....	6€
Confitures maison au sucre de canne : abricot, prune, cerise, orange Homemade jam : apricot, plum, cherry, orange	
L'Indispensable.....	6€
Nutella®	
La Chirac.....	6€
Pommes cuites Baked apples	
Supplément chantilly ou 1 boule de glace.....	1€



Tous nos plats sont disponibles à emporter !  
Pensez-y !

## Coupes glacées

L'Antillaise .....	7€
2 boules noix de coco, ananas au sirop, sauce chocolat, chantilly	
2 scoops of coconut ice cream, pineapple in syrup, chocolate sauce, whipped cream	
La Castagne.....	7€
2 boules de glace vanille, crème de châtaigne, chantilly	
2 scoops of vanilla ice cream, chestnuts cream, whipped cream	
La Sécadou.....	7€
2 boules de glace châtaigne, crème anglaise, chantilly	
2 scoops of chestnuts ice cream, custard, whipped cream	
L'Iceberg.....	7€
2 boules de glace menthe-chocolat, sauce chocolat, chantilly	
2 scoops of chocolate mint ice cream, chocolate sauce, whipped cream	
Café Liégeois.....	7€
2 boules de glace au café, café froid, chantilly	
2 scoops of coffee ice cream, cold coffee, whipped cream	
Chocolat Liégeois.....	7€
2 boules de glace chocolat, sauce chocolat, chantilly	
2 scoops of chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream	

## Coupes glacées alcoolisées

La Colonel.....	7€
2 boules de sorbet citron, Vodka	
2 scoops lemon sorbet, Vodka	
La Williamine.....	7€
2 boules de sorbet poire, alcool de poire	
2 scoops pear sorbet, pear brandy	
La Poncho Villa.....	7€
2 boules de sorbet citron, Tequila	
2 scoops lemon sorbet, Tequila	
La Banquise.....	7€
2 boules de glace menthe-chocolat, alcool de menthe	
2 scoops of chocolate mint ice cream, alcohol mint	
La Bistrone.....	7€
2 boules de glace châtaigne, liqueur de châtaigne	
2 scoops of chestnut, alcohol chestnut	
Glaces & Sorbets	
Vanille, café, chocolat, menthe-chocolat, châtaigne, rhum-raïsin, pistache, poire, noix de coco, citron, framboise, pêche, fraise	
1 boule.....	2€
2 boules.....	4€
3 boules.....	5€

Prix net, service compris