

BRASSERIE RESTAURANT



*Le chef Benoît Schillewaert et son équipe
vous concoctent une cuisine traditionnelle
de qualité et faite maison.*

Formules express

Servies uniquement
le midi du lundi au samedi

Entrecôte grillée béarnaise (200 gr) + frites maison + dessert du jour _____	22,00 €
Pizza Chef + dessert du jour _____	16,00 €
Steak haché œuf à cheval + frites maison + dessert du jour _____	14,00 €

Formules tableau

Servies uniquement
le midi du lundi au vendredi

Menu du jour + café _____	16,50 €
Entrée + plat + café _____	15,00 €
Plat + dessert du jour + café _____	15,00 €
Plat du jour _____	11,50 €

Menu Bistrot

23,90 €

Terrine aux foies de volaille ou Petite jardinière et Jambon fumé

Burger Bistrot ou Suprême de poulet, crème au camembert

Mousse au chocolat noir ou Dame blanche

Menu Gourmand

32,00 €

Saumon fumé par nos soins, crème fraîche citronnée, pain toasté
ou Foie gras de canard « Maison » au sel épicé

Magret de canard rôti, jus au caramel de cidre
ou Pavé de saumon en couscous, sauce curcuma

Pain perdu à la brioche ou Café Gourmand

Menu Enfant

Jusqu'à
12 ans

9,50 €

Sirop
à l'eau

Pizza jambon-fromage
ou Jambon blanc frites maison ou pâtes
ou Steak haché frites maison

Coupe
de glaces
2 boules

BOISSONS

Vos accompagnements « Apéro »
Ardoise de charcuterie _____ 9,50 €
Pizza roulée (10 à 15 pièces) _____ 8,50 €

L'équipe du Bistrot met tout en œuvre pour vous satisfaire.
Si vous êtes pressés, n'hésitez pas à nous le signaler
en début de repas... Bon appétit !

APÉRITIFS

Apéritif maison (pétillant, crème de fruit, Grand-Marnier) 12 cl	7,00 €
Vin pétillant Blanc de Blanc 12 cl	4,50 €
Kir pétillant 12 cl	4,70 €
Américano Maison 10 cl	6,50 €
Kir vin blanc ou Kir normand 12 cl	3,50 €
Martini rouge ou blanc, Campari, Suze, Muscat 4 cl	5,00 €
Ricard ou Pastis 2 cl	4,50 €
Porto rouge ou blanc 5 cl	5,50 €
Whisky 4 cl	5,50 €
Baby 2 cl	3,00 €
Whisky pure malt 4 cl	7,50 €
Whisky soft 15 cl	6,90 €
Cocktail de fruits sans alcool 16 cl	7,50 €

SOFT

Jus de fruits (orange, ananas, tomate, pomme, abricot) 25 cl	3,50 €
Limonade 25 cl	2,80 €
Limonade avec sirop (menthe, grenadine, citron...) 25 cl	3,00 €
Orangina, Coca-cola, Perrier, Schweppes, Ice Tea 33 cl	3,50 €
Sirop à l'eau (menthe, grenadine, citron) 25 cl	2,00 €
Sirop en supplément	0,20 €

EAUX	50 cl	Litre
Eau plate minérale	3,50 €	4,50 €
Eau gazeuse	3,80 €	4,80 €

CIDRE	le verre (12,5 cl)	75 cl
Cidre bio de Damien Lemasson	3,80 €	13,00 €

BIERES PRESSIONS	25 cl	33 cl	50 cl
Loburg	3,00 €	3,90 €	6,00 €
Leffe blonde	4,20 €	5,50 €	8,40 €
Bière du moment	5,00 €	6,30 €	9,50 €

BIERES SPECIALES

Pelforth brune 25 cl	3,50 €
Desperados 33 cl	4,50 €
Hoegaarden 25 cl	3,50 €

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1,80 €
Double expresso	3,60 €
Décaféiné	1,90 €
Café crème	1,90 €
Cappuccino	3,80 €
Thé et infusion	3,00 €
Irish coffee, Marnissimo coffee, Normandy coffee	7,50 €

LIQUEURS & DIGESTIFS 4 cl

Get27, Get31, Cognac, Calvados, Grand-Marnier, Rhum	7,00 €
---	--------

ENTREES

Pour tout plat partagé :
supplément + 5 €

Saumon fumé par nos soins, crème fraîche citronnée et pain toasté _____ 12,00 €

Terrine du chef maison aux foies de volailles et confit d'oignons _____ 9,50 €

Camembert pané et frit, mikado de pommes _____ 10,50 €

Foie gras de canard « Maison » au sel épicé _____ 13,50 €

Noix de Saint-Jacques rôties, crème chorizo _____ 13,50 €

Œufs durs et sa véritable mayonnaise _____ 7,50 €

POISSONS

Les poissons sont servis
avec légumes de saison

Pavé de saumon en couscous, sauce curcuma _____ 16,50 €

Filet de bar snacké, sauce vierge _____ 19,50 €

Noix de Saint-Jacques rôties, sauce chorizo, tagliatelles fraîches _____ 23,00 €

Dos de cabillaud, crème ciboulette et lardons de saumon fumé _____ 18,50 €

SALABISTROTS

	Petite	Grande
Jardinière	8,00 €	12,00 €

Salade verte, tomate, carotte, concombre, betterave, champignons crus, haricots verts

Coin coin des Landes	10,50 €	16,50 €
----------------------	---------	---------

Salade, tomate, gésiers, magret fumé, foie gras, mikado de pomme fruit, pommes de terre rissolées

Meuh	9,50 €	15,50 €
------	--------	---------

Salade, tomate, andouille, œuf au plat, pommes de terre rissolées, lardons, toast au camembert

Niçoise	9,50 €	14,50 €
---------	--------	---------

Salade, haricots verts, poivrons, tomate, thon, pommes de terre, œuf dur, anchois

Fjord	10,50 €	16,50 €
-------	---------	---------

Salade, pommes de terre, mikado de pommes fruits, saumon fumé, crevettes snackées, oignons, betterave

Antipasti	9,50 €	13,50 €
-----------	--------	---------

Salade, légumes du soleil cuisinés comme une ratatouille, jambon sec, mozzarella, œuf dur, olives

VIANDES

Pour tout plat partagé : supplément + 5 €

Entrecôte grillée sauce béarnaise maison - environ 200 g (VBF)	19,90 €
Entrecôte grillée sauce béarnaise maison - environ 300 g (VBF)	25,00 €
Tartare de bœuf préparé par nos soins - environ 200 g (VBF)	16,00 €
La fameuse andouillette de Vire grillée "AAAAA" crème moutarde à l'ancienne	17,50 €
Pièce de bœuf du moment, sauce au poivre	17,50 €
Suprême de poulet, crème au camembert	16,50 €
Magret de canard rôti, jus au caramel de cidre	17,50 €

Les viandes sont garnies au choix : frites maison, ratatouille, écrasé de pommes de terre, haricots verts, tagliatelles, salade.

SPÉCIALITÉS DU BISTROT

Rognons de veau à la graine de moutarde	16,50 €
Poêlée de Ris de veau à la crème et morilles	24,00 €
Carbonnade Flamande à la bière brune cha ché chti mil!!!! (VBF)	16,00 €
Burger de bœuf façon bistrot (VBF)	15,50 €
<i>Pain burger sésame, steak haché de bœuf, œuf au plat, lard grillé, salade, tomate, cheddar, sauce burger</i>	
Burger de bœuf et foie gras (VBF)	17,50 €
<i>Pain burger brioché au pavot, steak haché de bœuf, foie gras, magret fumé, fromage, salade, tomate, confit d'oignon</i>	
Burger aux 2 saumons	15,50 €
<i>Pain burger sésame, saumon snacké, saumon fumé, salade, tomate, concombre, oignon, fromage ail et fines herbes</i>	
Burger au poulet et curry	15,50 €
<i>Pain burger sésame, émincé de poulet rôti, lard grillé, tomate, oignons, salade, sauce curry</i>	
Burger végétarien	15,50 €
<i>Steak 100 % végétal, légumes du soleil, tomate, fromage à raclette, salade</i>	

BISTROFLETTES

Façon tartiflette

Montagnarde Oignon, lardon, pomme de terre, crème, fromage à raclette	12,00 €
Norvégienne Oignon, saumon fumé, ciboulette, crème, pomme de terre, mozzarella	13,50 €
Normande Oignon, lardon, pomme de terre, crème, Pont-l'Évêque, camembert	13,50 €

CÔTÉ SNACK « SUR LE POUCE »

Servi avec frites maison et/ou salade.

Croque-monsieur	10,50 €
Omelette aux champignons de Paris ou jambon, jambon fromage ou complète	11,50 €
Steak haché œuf à cheval (VBF)	11,00 €

COIN DES VÉGÉTARIENS

Jardinière Salade, tomate, carotte, concombre, betterave, champignon cru, haricot vert	12,00 €
Pizza printanière Tomate, mozzarella, champignon, olive, légume, ratatouille, tomate fraîche	12,00 €
Burger végétarien Steak 100 % végétal, légume du soleil, tomate, fromage à raclette, salade	15,50 €

PIZZAS

Margarita	Base tomate, mozzarella, origan	9,00 €
Paolo	Base tomate, mozzarella, poivron, olive, origan	9,50 €
Reine	Base tomate, mozzarella, jambon, champignon, origan	11,00 €
Kebab	Base tomate, mozzarella, oignon, viande kebab, origan	11,00 €
Calzon	Base tomate, mozzarella, jambon, champignon, œuf, origan	11,00 €
Forestière	Base tomate, mozzarella, jambon, champignon, œuf, origan	12,00 €
Allegro	Base tomate, mozzarella, thon, olive, anchois, crème, origan	12,00 €
Paysanne	Base tomate, mozzarella, lardon, chèvre, œuf, origan	12,00 €
Chicken	Base tomate, mozzarella, poulet, pommes de terre, crème au curry, origan	12,50 €
Volcano	Base tomate, mozzarella, chorizo, merguez, poivron, origan	12,50 €
Bolognaise	Base tomate, mozzarella, viande hachée, oignon, œuf, origan	12,50 €
5 fromages	Base tomate, mozzarella, Pont-l'Évêque, chèvre, camembert, reblochon, origan	12,50 €
Savoyarde	Base tomate, mozzarella, pommes de terre, lardon, reblochon, crème, origan	13,00 €
Fermière	Base tomate, mozzarella, poulet, champignon, fromage à raclette, oignon, origan	13,00 €
Chef	Base tomate, mozzarella, jambon, champignon, merguez, œuf, origan	13,00 €
Normande	Base tomate, mozzarella, lardon, champignon, camembert, crème, œuf, origan	13,50 €
Terroir	Base tomate, crème moutardée, oignon, andouille, camembert, origan	13,50 €
Baltique	Base tomate, mozzarella, saumon fumé, crème épaisse, origan	13,50 €
Bistrot	Base tomate, mozzarella, petite noix Saint-Jacques, fruits de mer, poivron, champignon, beurre à l'ail, origan	14,00 €
Super Chef	Base tomate, mozzarella, jambon, merguez, chorizo, champignon, poivron, olive, œuf, origan	14,50 €

FROMAGES

Assiette de 3 fromages et salade	5,00 €
----------------------------------	--------

GOURMANDISES

Fabriquées maison

Fromage blanc nature ou coulis de fruits rouges	5,00 €
Mousse au chocolat noir maison	6,50 €
Crème brûlée à la gousse de vanille bourbon	7,00 €
La pâtisserie ou dessert du jour	4,50 €
Le café ou thé gourmand	Café ou thé accompagné de 4 gourmandises 8,00 €
A commander en début de repas :	
Pain perdu à la brioche glace au caramel fleur de sel	7,50 €
Gaufre de Liège Façon Bistrot	Gaufre, glace vanille cookies, chantilly, chocolat chaud 7,50 €
Notre gros choux façon profiteroles	7,50 €

GLACES

Dame blanche	Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	7,50 €
Coupe Bistrot	Glace vanille cookies, glace chocolat, cookies, chocolat chaud, chantilly	8,00 €
Coupe Colonel	Sorbet citron vert, vodka	7,50 €
Les Liégeois	Chocolat, café ou caramel	7,50 €
Coupe Limoncello	Glace yaourt liqueur limoncello, sorbet citron vert et chantilly	7,50 €
Coupe Tentation meringuée pistache	Glace Tentation meringuée vanille framboise et glace pistache, coulis de framboise et chantilly	7,50 €
Coupe de sorbet 3 boules au choix	Framboise, fraise, pomme, cassis, citron vert, poire	6,00 €
Coupe Gourmande	Glace vanille cookies, glace nutty, glace vanille, coulis caramel, éclats de meringue et chantilly	8,00 €

VINS

VINS BLANCS	Bouteille	Verre (12 cl)	
Uby (côtes de Gascogne) IGP	18,00 €	4,50 €	
Menetou salon AC	37,00 €	6,50 €	
Uby petit et gros Manseng	26,00 €	4,80 €	
Cheverny AOP	24,00 €	5,00 €	
VINS ROSÉS	Bouteille	Verre (12 cl)	
Côtes de Provence AOC	24,00 €	4,50 €	
Cabernet d'Anjou AC	22,00 €		
Rosé Corse Ile de Beauté	26,00 €		
VINS ITALIENS	Bouteille	Verre (12 cl)	
Toscana Campo All'Olmo (Blanc)	18,50 €		
Puglia Regia Del Moro (Rosé)	14,00 €		
Chianti Campo All'Olmo (Rouge)	22,00 €		
CHAMPAGNE	Bouteille	Verre (12 cl)	
Vin pétillant Blanc de Blanc	18,00 €	4,50 €	
Champagne brut	58,00 €		
VINS ROUGES	Bouteille	Verre (12 cl)	
Côtes de Blaye AOP	23,00 €	4,50 €	
Pinot noir VDF Maison Bouchard	25,00 €	5,00 €	
Saint-Emilion AC	36,00 €		
Saint-Nicolas de Bourgueuil AOP	30,00 €	5,50 €	
Côte du Rhône Village AOP	20,00 €		
Saint-Emilion Grand Cru	48,00 €		
VINS AU PICHET	25 cl	50 cl	12 cl
IGP d'Oc « Chardonnay blanc »	5,00 €	7,50 €	3,00 €
IGP du Gard « Rosé »	5,00 €	7,50 €	3,00 €
IGP d'Oc « Merlot rouge »	5,00 €	7,50 €	3,00 €



6 Rue de la République
50160 TORIGNY-LES-VILLES
☎ 02 33 56 09 85