Bienvenue

L'équipe du Bistr'AU vous souhaite
Un agréable moment
Gourmand et convival

La Carte du Bar

Alcools

Cocktail maison	10cl	8.00€
Cocktail du jour	12cl	12.00€
Martini, Porto, Suze	4cl	5.00 €
Kir	12cl	5.00 €
Kir royal	12 cl	14.00€
Coupe de Champagne	12cl	14.00 €
Coupe de Crémant	12cl	8.00 €
Pastis, Ricard	2 cl	3.00 €
Whisky	4 cl	6.00 €
Whisky Gamme Supérieure	4 cl	10.00 €
Japonnais ou Jack Daniels		
Gin Tonic	12cl	14.00€

Bières

Panaché	25cl	3.50 €
Monaco	25cl	3.80 €
Bière Pression	25cl	3.50 €
Bière Pression	50cl	6.50 €
Bière Liefmans Bouteille	25cl	3.50 €
<u>Brasserie Sulauze (bouteilles)</u>		
Panpan Culcul, (RYE)	33cl	6.00€
Satourne, Cascade (Amber Ale)	33cl	6.00€
Glory Booster, (NEIPA)	33 cl	6.00€
Mlle Jalouse (fruits rouges)	33 cl	6.00€

Digestifs

Rhum, Calvados,	4cl	9.00 €
Cognac, Chartreuse	4cl	9.00 €
Get 27, Get 31, Bailey's	4cl	6.00 €
Tequila	4cl	6.00 €
Marie Brizard	4cl	6.00 €
Limoncello	4cl	6.00 €

Sans Alcool / Soft

Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero Limonade, Perrier, Schweppes,	33cl	3.50 €
Ice Tea Pêche	25cl	3.50 €
Orangina	25cl	3.50 €
Diabolo	25cl	3.60 €
Jus de Fruits	25cl	3.00 €
Sirop à l'eau	25cl	2.50 €
Cocktail sans alcool	25cl	6.00 €

Supplément tranche + 0.10 €
Supplément sirop + 0.50 €

Eaux

Perrier	Litre	4.00 €
Perrier	50cl	3.50 €
Badoit	Litre	4.00 €
Badoit	50cl	3.50 €
Evian	Litre	4.00 €
Evian	50cl	3.50 €
Eau Maison	75cl	3.00 €
Plate ou Gazeuse		

N'hésitez pas à demander la carte des vins du restaurant gastronomique
Prix TTC – Service Compris L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé

La Carte des Boissons Chaudes

Cafés

Ristretto	2.50€	Noisette	3.00€
Espresso, Lungo	2.50€	Cappuccino/Café frappé	4.50€
Décaféiné	2.50€	Latte Macchiato	4.50€
Double Espresso	4.00€		

Thés Vert 4.00 €

- *Chinese Sencha, thé vert de Chine
- *Gunpowder de Chine, thé vert de chine
- Menthe, thé vert, menthe fraiche du jardin
- *Smoothie Citron, thé vert, citron, citron vert, abricot, murier, buchu, menthe, bleuet, sucre
- Epicé, thé vert Sencha, orange, paprika, arômes naturels de Miel
- Romarin, thé vert Sencha, romarin, camomille, écorces de citron
- Jasmin, thé vert, jasmin
- *Maté, maté, thé vert, figue, orange, citron
- *Detox Latino, maté, thé vert, ananas, citron

Thés Noir 4.00 €

- Yunnan, thé noir du Yunnan
- *Envie de Fraises, thé noir, pétales et aromes de fraise
- Vie Active, thé noir fermenté Pu Ehr Chine, Yunnan, Tibet
- *Lapsang, Thé noir, grand Lapsang Souchong
- *Mon Beau Sapin, Thé noir, sève de sapin x arôme, sucre
- *Miel du Tinsukia, thé noir Assam du Jardin, Tinsukia en Inde

Thés Blanc 4.00 €

- *Perle de Jeanne, thé blanc, citronnelle, menthe, pomme, romarin, cassis, citron

Infusions / Tisanes 4.00€

*Detox Fresh, infusion menthe, citronnelle, carotte, réglisse, cynorhodon

*Happy Day, infusion pomme, orange, framboise, Rooibos, fleur de souci, verveine, groseilles

*Loco Tango, infusion orange, ananas, mangue, fleur de souci, fraise, carthame

Camomille

Tilleul

Verveine

Cézanne, verveine, tilleul, menthe poivrée, orange, citronnelle

Alpages, rooibos, verveine, menthe poivrée, cassis, mélisse, fenouil

Chocolat chaud 4.00€

* Maison Lagrange, Vincent BALLOT – MOF TORREFACTEUR
-Niwa Tea, Pauline CASTILLO

A la Carte

Bistr'AU

Tartine pieds et oreilles de cochon, Corsée à l'huile de truffe, salades mélangées	23.00€
« Hot dog » Queue de Homard aux asperges de pays, Pamplemousse aux amandes, sauce cocktail et curry	32.00€
Les escargots de la Vaunage nappés d'un beurre « Elysée » Ravioles de champignons sauvages et crème d'ail	21,00€
Fines tranches de daurade marinées aux aromates, Avocat au citron confit, huile de vanille et noix de coco	22,00€
Escalope de foie gras confit au naturel, Salade d'asperges aux truffes et gelée Porto	24,00€
Brioche dorée comme un vol au vent, Mitonnée de ris de veau aux champignons sauvages et févettes	22,00€
Carpaccio de légumes de saison à l'huile de noisette, Copeaux de vieux rodez, réduction de vinaigre balsamique	18,00€
Entrée du jour	9.00€

PLATS

Poissons

Risotto de Homard à la truffe de saison rafraichi au yuzu, Emulsion de ses têtes	37,00€
Retour de criée cuit au feu de bois, Risotto lié au parmesan, sauce homardine	35,00€
Poulpe grillé au Josper relevé à l'huile pimentée, Pommes de terre liées d'aïoli, oignons mauve en pickles et frits, Sauce safran	32,00€
St Jacques poêlées à l'huile d'ici et cacahuètes, Variation autour du chou-fleur, Marinière d'aromates aux herbes du jardin	28,00€
Poisson du jour	18.00€

Prix TTC, Service Compris ***Viande d'Origine Française ou Européenne***

351 chemin Bas du Mas de Boudan 30900 NIMES – tel : 04 66 40 60 75 - Mail : contact@jerome-nutile.com

Viandes

Oreille de cochon farcie de tripes, pommes de terre vapeur	23.00€
Filet de bœuf façon « cow boy », œuf au plat, marmelade d'oignons, Poivrons et maïs grillés, jus au beurre de Montpellier	36.00€
Côte de veau au sautoir (280gr), asperges aux éclats de noix, Sauce morilles	36,00€
Volaille de Bresse pochée dans un bouillon corsé à l'huile de truffes Légumes printaniers	30,00€
Côte de bœuf grillée au feu de bois et moelle, (~1KG) Gratin de pommes de terre et salade, Sauce roquefort et vin rouge au poivre noir	90,00€ Pour 2 personnes
Périgord Burger, magret de canard et foie gras poêlés, Oignons confits et pommes de terre sarladaise, sauce cèpes, salade	30,00€
Médaillon de gigot d'agneau de 7 heures, Printanière de légumes au pistou Jus nourrit au thym et crème d'ail	26,00€
Viande du jour à la carte	18.00€

Fromage

Plateau de fromages de nos régions	12,00€

Desserts du Moment

Nous vous recommandons de commander en début de service pour éviter l'attente

Dans l'idée d'un Paris-Brest, parfait glacé chocolat/noisette Crémeux noisette, giboulé de choux	14.00€
Feuilles à feuilles de meringue, Fraises de pays gourmandes parfumées à la verveine/citron vert Sucs de fraises et sorbet citron vert/verveine	14.00€

Prix TTC, Service Compris ***Viande d'Origine Française ou Européenne***

351 chemin Bas du Mas de Boudan 30900 NIMES – tel : 04 66 40 60 75 - Mail : contact@jerome-nutile.com

Carte des Vins

Vins Blancs	La Btlle 75 cl	Verre 12 cl
IGP Gard « Marche Avant » Domaine Mas du Chêne	28.00 €	
AOP Costières de Nîmes « La Bergerie des Centenaires»	28.00 €	6.00 €
IGP Cévennes Seigneur de Malletot Domaine de Roux	21.00 €	
AOC Duché d'Uzés « Campradel » Domaine Chabrier	24.00 €	5.00 €
IGP D'oc, « Les Capelans » Michel Hermet	21.00 €	
AOP Clairettes de Bellegarde «Cap au Nord» Clos des Boutes	35.00€	7.00 €
AOP Lirac « Euphorie » Domaine Coudoulis	34.00 €	7.00 €
AOP Côtes du Rhone « Le Petit Coudoulis » Dmne Coudoulis	24.00 €	4.00 €
AOP Côtes du Rhône Domaine Roman	27.00 €	6.00 €
AOP Côtes du Rhône Massacans, Domaine de l'Olivier	35.00 €	
AOP La Clape « La Brise Marine » Château La Negly	27.00 €	
AOP Condrieu « La Petite Côte » Domaine Cuilleron	58.00 €	10.00 €
AOP Crozes Hermitage « Circé » Domaine Betton	38.00 €	8,00 €
AOP Bourgogne « Chardonnay » Domaine Faiveley	40.00 €	
AOP Meursault Domaine Faiveley	75.00 €	
AoC Rully « Rully Les Villerages » domaine Faiveley	50.00 €	10.00 €
AOC St Bris « Sauvignon » Domaine La Chablisienne	24.00 €	4.00 €
AOP Chablis 1er cru Les Fourneaux Domaine Charly Nicolle	45.00 €	
AOP Petit Chablis, Domaine Charly Nicolle	35.00 €	7.00 €
AOP Mâcon-Villages Domaine Normand	35.00 €	6.00 €
AOP Pouilly fumé, « Petit F » Domaine Michel Redde	38.00 €	
AOP Sancerre « Les Collinots » Domaine Georges Millérioux	35.00 €	7.00 €
AOP Montlouis s/Loire « REMUS » Jacky blot	40.00 €	8.00 €
VDF Alsace « Les Combes » Domaine Kubler	32,00 €	6,00€

Vins Corse	La Btlle 75 cl	Verre 12 cl
AOP Corse « Iniziale » Domaine Brizi	35.00 €	7.00 €
AOP Corse « Rialzu » Domaine Brizi	55.00 €	

Vins 37.5 cl	La Btlle 37.5 cl
AOP Petit Chablis, Domaine Charly Nicolle	24.00€

Vins 50 cl	La Btlle 50 cl
AOP Costières de Nimes « Auzan » Château de L'Ermitage	20.00 €
AOP Coteaux d'Aix en Provence Domaine Les Béates	24.00 €

N'hésitez pas à demander la carte des vins du restaurant gastronomique
Prix TTC – Service Compris L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé

Carte des Vins

Vins Rouges

	La Btlle 75 cl	Verre 12 cl
IGP du Gard « Soufre qui peut »Domaine Mas du Chêne	30.00 €	6,00 €
AOP Costières de Nîmes, « Les Perrottes » Dme Poulvarel	30.00€	
IPG Pays d'OC « Melodie en sous sol » Famille Baudet	28.00 €	6,00 €
IGP Gard « L'instant » Famille Chabrier	24.00 €	4,00 €
VDP du Gard, Roc d'Anglade	65.00 €	
AOP Duché d'Uzès « BERENICE » Château de Roux	34.00 €	7,00 €
AOC Lirac « Dedicace » Domaine Coudoulis	36.00 €	7,00 €
IPG Pays d'OC « Chemin de Moscou » Domaine Gayda	38.00 €	8,00 €
AOC Ventoux « Infitiment rouge »Domaine Allois	24.00 €	
VDF « Drinkable » Domaine GR	24.00 €	
AOP Châteauneuf du Pape »Télégramme »Dmne Brunier	55.00 €	10,00 €
AOP Côtes du Rhône Domaine Roman	24.00 €	
AOP Côtes du Rhône Le Petit Coudoulis Dmne Coudoulis	24.00 €	5,00 €
AOP Côtes du Rhône » Orée du bois « Domaine de l'Olivier	35.00 €	7,00 €
AOP Côtes du Rhône, Château des Tours « Reynaud »		
AOP Crozes Hermitage Espiégle Domaine Betton	38.00 €	
AOP Côte Rôtie « Sybarine» Famille Garon	65.00 €	
AOP Bourgogne Pinot Noir Domaine Normand	35.00 €	7,00 €
AOP St Joseph, Domaine Barou	35.00 €	
AOC Sancerre Domaine Georges Millérioux	35.00 €	
IGP Val de Loire «Grolleau » de 5 Mars » domaine Delalle	21.00 €	4,00 €
AOP Pic St Loup «Esprit Rouge» Mas Peyrolle	38.00 €	8,00 €
AOP Terrasses du Larzac »Les Clapas »Dmne Pas de Escalette	38.00 €	8,00 €
VDF « La Cuvée Bistrot »Clos Puy Arnault		

Vins 50 cl

	La Btlle 50 cl
AOP Costiéres de Nîmes « Auzon » Château de l'Ermitage	20.00 €
AOP Coteaux d'Aix en Provence Domaine Les Béates	24.00 €

Vins Etranger

	La Btlle 75 cl	Verre 12 cl
AOC Valais « Syrah » Patrick Chabrier	30,00€	
AOC Valais « Cornalin » Patrick Chabrier	40,00€	

N'hésitez pas à demander la carte des vins du restaurant gastronomique
Prix TTC – Service Compris L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé

Carte des Vins

Vins et Bières Sans Alcool Dominique Laporte M.O.F	La Btlle	Verre 12 cl
Le Petit Béret, blanc (75cl)		4.00 €
Le Petit Béret, blanc ou rosé pétillant (75cl)		4.00 €
Le Petit Béret, Bière (33cl) (Latina)	6.00€	
Le Petit Béret, Bière IPA Ambré (33cl)	6.00€	

Champagnes ou Crémants	La Btlle 75 cl	Verre 12 cl
Champagne « Terroir Origine » Tribaut Schloesser	60,00 €	
Champagne Pierre Gimonnet et fils « cuis 1er cru »	65.00 €	
Champagne rosé « Terroir Origine » Tribaut Schloesser	65.00 €	
AOP Montlouis s/Loire La Taille aux loups, Brut Tradition	45.00 €	
Crémant du Jura, Crémant Blanc Domaine Tissot	45.00 €	
Sélection Coupe de champagne Blanc ou Rosé		14.00 €
Sélection Coupe de crémant Blanc		8.00€

Vins Doux	La Btlle 75cl	Verre 12cl
AOP Corse « Iniziale Muscat du Cap Corse» Dmne Brizi	36,00€	7,00€
Folle et douce Château Valcombe	28,00€	
AOC Duché d'Uzes »Grains Dorés » Domaine Chabrier	30,00€	

Vins Rosés	La Btlle 75cl	Verre 12cl
AOP Costières de Nimes « Centenaires » Famille Baudet	28.00 €	6.00€
AOC Duché d'Uzès Domaine Chabrier	20.00 €	5.00€
IGP Cévennes « Le Climat » Cave St Maurice	18.00 €	
AOP Côtes de Provence « Château St Maur » cru classé	30.00 €	6.00€
AOP Côtes de Provence #Loup, Domaine Peyrassol	24.00 €	
IGP du Gard, Roc d'Anglade	35.00 €	

Vins (Magnum)	La Btlle 150 cl
AOP Chablis 1er Cru »Mont Milicole »Dmne Charly et Nicole (Blanc)	90,00 €
VDF » Renverse Moi » Château Valfaunes (rouge)	70,00 €
AOP Côtes de Provence « Château St Maur »cru classé (rosé)	70,00 €

N'hésitez pas à demander la carte des vins du restaurant gastronomique
Prix TTC – Service Compris L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé