



# *Bienvenue*

*L'équipe du Bistr'Al vous souhaite  
Un agréable moment  
Gourmand et convivial*



# La Carte du Bar

## Alcools

Cocktail maison	10cl	8.00€
Cocktail du moment	12cl	12.00€
Martini, Porto, Suze	4cl	5.00€
Kir	12cl	5.00€
Kir royal	12cl	14.00€
Coupe de Champagne	12cl	14.00€
Coupe de Crémant	12cl	8.00€
Pastis, Ricard	2cl	3.00€
Whisky	4cl	6.00€
Whisky Gamme Supérieure	4cl	10.00€
Japonais 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€

### Brasserie Cap Marca (bouteilles)

Beaupuc (rousse) 	33cl	6.00€
Sauvage (IPA)	33cl	6.00€
Flamant Rose (fruits rouges) 	33cl	6.00€

### Brasserie de la Cave (cannette)

Coolos Coolos	33cl	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	33cl	3.50€
Limonade	33cl	3.50€
Perrier	33cl	3.50€
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€
<small>Supplément tranche + 0.10 € Supplément sirop + 0.50 €</small>		

## 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 Eco-filtrée « Maison »		
Plate ou Gazeuse	75cl	3.00€



# La Carte des Boissons Chaudes

## Cafés

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

## Thés Verts 4.00€

- Chinese Sencha, thé vert de Chine 
- Gunpowder de Chine, thé vert de Chine 
- Menthe, thé vert, menthe fraîche 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 





## Thés Noirs 4.00€

- Envie de Fraises, thé noir, pétales et arômes 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

## Thé 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

## Chocolat chaud 4.00€

## A la Carte

### ENTREES



Tartine de pieds et oreilles de Cochon corsés à l'huile de truffe, Salade mélangée	23.00€
Tomates multicolores de nos jardins à l'huile de basilic, Burrata con perle à la fleur de sel de Camargue	35.00€ Pour 2 personnes
Melon surprise aux fruits de saison, au zeste de citron vert, Copeaux de jambon cru de Pays	18.00€
Piquillos farcis d'un moelleux d'aubergines fumé au miso, Copeaux de Thon mariné au soja, Soupe froide de tomates d'ici à boire	25.00€
Sur un os à moelle gratiné, Traditionnel tartare d'onglet de Bœuf aux câpres frites	22.00€
Entrée du jour	10.00€

### PLATS

#### *Poissons*

Risotto de Homard à la truffe d'été rafraîchi au Yuzu, Emulsion de ses têtes	37,00€
Retour de criée cuit sur au feu de bois, risotto gourmand, Sauce homardine	35,00€
La Truite du Vigan, simplement Meunière aux amandes grillées, Petits pois et fèves au curcuma, sauce verveine	28,00€
Dos de Cabillaud grillé à la braise, Tomates au four et pêches rôties, sauce Vierge au basilic	28,00€
Poisson du jour	18,00€

## *Viandes*

Magret de Canard aux cerises, relevé au gingembre, Betteraves multicolores, jus au foie gras	26.00€
Côte de bœuf grillée au feu de bois, et moelle (≈1 kg), Pommes de terre Grenailles, beurre Blanc à l'estragon,	90,00€ Pour 2 personnes
Burger Cévenol, Crousti-fondant de volaille, coulant de pélarдон, lard fumé Oignons confits et criques de pommes de terre	25.00€
Carré d'agneau grillé au feu de bois, Tian provençal aux herbes de Provence, jus et crème d'ail	32.00€
Quasi de veau cuit lentement en cocotte, Epeautre comme un risotto au citron confit, Spaghettis de courgettes au basilic, jus gourmand aux olives	34.00€
Viande du jour	18.00€

## FROMAGES

Plateau de fromages de nos régions	12,00€
------------------------------------	--------

## DESSERTS DU MOMENT

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

Bombe glacée Mojito, éclats de meringues au citron vert, Nage de fraises	14.00€
Cookie gourmand chocolat blanc et noisettes, Abricot rôti au miel gratiné du sabayon à la lavande, sorbet abricot	14.00€
Dessert du jour à la carte	10.00€

# Carte des Vins

## Vins Blancs

La Btlle 75cl Verre 12cl

IGP OC « Chardonnay » Domaine Valcombe	26.00€	
IGP D'OC « Luxe calme et volupté » Luc et Stephanie Baudet	28.00€	6.00€
IGP « L'Intant C » Domaine Chabrier	24.00€	5.00€
IGP Cevennes « Viognier » Domaine Chabrier	24.00€	5.00€
IGP « Les Capelans » Michel Hermet	21.00€	
AOP Clairette de Bellegarde « Cap au Nord » Clos des Boutes 	35.00€	7.00€
AOP Lirac « Euphorie » Domaine Coudoulis 	34.00€	7.00€
AOP Côtes du Rhône « Le Petit Coudoulis » Domaine Coudoulis	24.00€	5.00€
AOP Côtes du Rhône Villages Domaine Roman 	27.00€	6.00€
AOP Côtes du Rhône Massacans, Domaine de l'Olivier	35.00€	7.00€
IGP Val de Montferrand « la Bergerie » Domaine Horthus	35.00€	
AOP St Joseph « Insolent » Domaine Barou 	35.00€	
AOP Châteauneuf du Pape Domaine Chante Cigale	48.00€	10.00€
AOP Condrieu « La Petite Côte » Domaine Cuilleron	58.00€	12.00€
AOP Crozes Hermitage « Circé » Domaine Betton	38.00€	
AOP Bourgogne « Chardonnay » Domaine Faiveley	40.00€	8.00€
AOC Meursault Domaine Faiveley	75.00€	14.00€
AoC Rully « Rully Les Villerages » Domaine Faiveley	60.00€	12.00€
AOC Pouilly Fumé Domaine Guyon Barillot	42.00€	8.00€
AOP Chablis 1er cru « Les Fourneaux » Domaine Charly Nicolle	45.00€	9.00€
AOC Petit Chablis, Domaine Charly Nicolle	35.00€	
AOC Mâcon-Villages Domaine Normand	35.00€	7.00€
AOP Pouilly fumé, « Petit F » Domaine Michel Redde et Fils	38.00€	
AOP Sancerre « Les Collinots » Domaine Georges Millérioux	35.00€	
AOP Montlouis s/Loire « REMUS » Jacky blot	45.00€	8.00 €
VDF Alsace « Les Combes » Pinot gris Domaine Kubler	32.00€	6.00 €

## Vins 37.5 cl (blanc)

AOP Chablis « Per Apera ad Astra » Domaine Charly Nicolle	24.00€
---	--------

## Vins 50 cl (blanc)

AOP Costières de Nimes Château Valcombe	20,00€
AOP Coteaux d'Aix en Provence Domaine Les Béates	24,00€

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](mailto:contact@jerome-nutile.com)

# Carte des Vins

## Vins Rouges

	La Btlle 75 cl	Verre 12 cl
AOP Costières de Nîmes, « Prestige » Château Valcombes 	24,00€	
AOP Costières de Nîmes, « Les Perrottes » Dme Poulvarel	30,00€	
IPG Pays d'OC « Mélodie en sous-sol » Famille Baudet	30,00€	6,00€
IGP Gard « Campradel » famille Chabrier	24,00€	5,00€
AOC Lirac « Dédicace » 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 la Clape « Bergerie » Chateau Bugadelles 	25,00€	
AOP Châteauneuf du Pape « Télégramme » Domaine Brunier	60,00€	
AOP Côtes du Rhône Domaine Roman 	24,00€	5,00€
AOP Côtes du Rhône Le Petit Coudoulis, Domaine Coudoulis	24,00€	
AOP Côtes du Rhône « Orée du bois » Domaine de l'Olivier	35,00€	
AOP Côtes du Rhône, Château des Tours « Reynaud »	70,00€	12,00€
AOP Crozes Hermitage Espiègle Domaine Betton	38,00€	7,00€
AOP Côte Rôtie « Sybarine » Famille Garon	65,00€	12,00€
AOP Mercurey « La Framboisière » Domaine Faiveley	65,00€	12,00€
AOP Bourgogne Pinot Noir Domaine Normand	35,00€	7,00€
AOP St Joseph, Domaine Barou 	38,00€	
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 », Domaine Pas de l'Escalette	38,00€	
VDF « La Cuvée Bistrot » Clos Puy Arnault	28,00€	6,00€

## Vins 50 cl

AOP Costières de Nîmes « Auzan » Château de l'Ermitage	20,00€
AOP Coteaux d'Aix en Provence Domaine Les Béates	24,00€

## Vins et Apéritif Sans Alcool

Verre 4cl

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](mailto:contact@jerome-nutile.com)

# Carte des Vins

Le Petit Béret, blanc, Dominique Laporte M.O.F (12cm)	
Le Petit Béret, blanc ou rosé pétillant Dominique Laporte M.O.F	
DJIN – (Sans Sucre, Sans Gluten, Vegan) 	5,00€
ROOTS Divino – (Blanc ou Rouge)	5,00€
Gin Ceder's Tonic (12 cl)	10,00€

## Champagnes ou Crémants

La Btllle 75 cl

Champagne « Terroir Origine » Tribaut Schloesser	60,00€
Champagne Pierre Gimonnet et fils « Cuis 1 <sup>er</sup> 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	
Sélection Coupe de Crémant	

## Vins Doux

La Btllle


Verre 10 cl

AOP Corse « Iniziale Muscat du Cap Corse » Dmne Brizi (75 cl)	36,00€	7,00€
Folle et douce Château Valcombe (75 cl)	28,00€	
AOC Duché d'Uzes « Grains Dorés » Domaine Chabrier (50 cl)	30,00€	


## Vins Rosés

La Btllle 75 cl

Verre 12 cl

AOP Costières de Nîmes « Posquières » Vignoble Bousquet	25,00€	5,00€
AOC Duchés d'Uzès « Campradel », Domaine Chabrier	24,00€	5,00€
AOP Costières de Nîmes « Pastel » Château de Valcombe 	22,00€	
AOP Côtes de Provence « Château St Maur » cru classé	30,00€	
AOP CDP « Symphonies » cru classé Château Ste Marguerites	26,00€	6,00€

## Vins Rosés 50 cl

AOP Côtes de Provence « Château St Maur » cru classé	24,00€
AOP Costières de Nîmes « Pastel » Château de Valcombe 	18,00€
AOP Coteaux d'Aix en Provence « Les Beatines » Dmne Les Béates	21,00€

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