



Bienvenue

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



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 €
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 Sulauze (bouteilles)

Panpan Culcul, (RYE)	33cl	6.00€
Satourne, Cascade (Amber Ale)	33cl	6.00€
Glory Booster, (NEIPA)	33 cl	6.00€
Madame Jalouse (fruits rouges)	33 cl	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 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 €
<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 Ecofiltrée « Maison »	75cl	3.00 €
Plate ou Gazeuse		



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 

Thés Noir

4.00 €

- *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

Chocolat chaud

4.00€

A la Carte

ENTREES



Tartine de pieds et oreilles de cochon corsée à l'huile de truffe, Salade mélangée	23.00€
Fines tranches d'ananas marinées au citron vert et coriandre, Papeton d'Espadon mariné au sel de Camargue et huile de vanille, Panna cotta au lait de coco et Rhum	24.00€
Pommes de terre Bourgeoise Comme un vol au vent aux ris de veau et gambas, Morilles et pointes d'Asperges	25.00€
Les escargots de la Vaunage nappés d'un beurre Elysée, Ravioles de champignons sauvages et crème d'ail	21.00€
Salade d'asperges blanches et vertes, Œuf cuit presque parfait et demi homard, Sauce cocktail, pamplemousse et amande	29.00€
Escalope de foie gras confit au naturel, Chutney pomme verte/passion relevé de gingembre Brioche dorée	25.00€
Entrée du jour	10.00€

PLATS

Poissons

Risotto de homard à la truffe de saison rafraîchie au yuzu, Emulsion de ses têtes	37.00€
Brochette de poulpe et chorizo grillée au feu de bois, Pommes de terre tiédies en vinaigrette à l'échalote Et pickles d'oignons mauves, espuma aioli	33.00€
Retour de criée cuit sur la braise, risotto gourmand, sauce homardine	35.00€
Traditionnelle quenelle de brochet faite maison gratinée au four, crème d'écrevisses et râpée de truffes, épinards aux zestes d'oranges	30.00€
Bar cuit en croûte, julienne de légumes à l'estragon, Beurre de tomates acidulé	30.00€
Poisson du jour	18.00€

Viandes

Côte de bœuf grillée au feu de bois avec moelle, Pommes de terre cuites à la graisse de canard et cèpes, salade, sauce béarnaise	85,00€ Pour 2 personnes
Pièce d'agneau de lait piquée à l'ail et thym rôtie, Mitonnée de haricots blancs à la provençale, Purée d'ail noir et jus aux herbes de Provence	32,00€
Rognon de veau servit entier, Embeurrée de chou vert aux zestes de gingembre, sauce Jean Vignard	28,00€
Filet de bœuf « Cordon Rouge », foie gras poêlé et jambon cru, Fin ragoût de fèves et artichauts aux tomates confites et basilic, Sauce aux truffes	37,00€
T-bone de veau doré au sautoir, asperges sautées aux noix, sauce morilles	32,00€
Burger « Cévénole », crousti-fondant de volaille et coulant de pélarдон, Oignons confits et crique de pommes de terre	25,00€
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

Charlotte gourmande à la fraise parfumé aux herbes du jardin, Décoction de fraises, sorbet fraise / menthe	14,00€
Finger dans l'idée d'un brownie, Crèmeux chocolat et mousse vanille / fève de Tonka, Eclats aux fruits du mendiant, crème anglaise	14,00€
Dessert du jour à la carte	10,00€

Carte des Vins

Vins Blancs

La Btllle 75 cl Verre 12 cl

IGP « Marche Avant » Domaine Mas du Chêne	28.00 €	
IGP D'OC « Bergerie des Centenaires » Luc & Stephanie Baudet	30.00 €	6.00 €
AOP Duché d'Uzès « Campradel » Domaine Chabrier	24.00 €	5.00 €
IGP « Les Capelans » Michel Hermet	21.00 €	
AOP Clairette de Bellegarde « Cap au Nord » Clos des Bout	35.00 €	
AOP Lirac « Euphorie » Domaine Coudoulis	34.00 €	7.00 €
AOP Côtes du Rhône « Le Petit Coudoulis » Dmne 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 €
VDF Château Falfaunes « Pourquoi Pas » Domaine Reboul	34.00 €	
AOP St Joseph « Insolent » Domaine Barou	36.00 €	
AOP Châteauneuf du Pape Domaine Chante Cigale	55.00 €	12.00 €
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 €	
AoC Rully « Rully Les Villeranges » Domaine Faiveley	60.00 €	10.00 €
AOC Vezelay Domaine Charly et Nicolle	40.00 €	
AOC St Bris « Sauvignon » Domaine La Chablisienne	€	€
AOP Chablis 1er cru « Les Fourneaux » Domaine Charly Nicolle	48.00 €	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		
AOP Sancerre « Les Collinots » Domaine Georges Millérioux	35.00 €	7.00 €
AOP Montlouis s/Loire « REMUS » Jacky Blot	€	€
VDF Alsace « Les Combes » Pinot gris Domaine Kubler	32.00 €	6.00 €

Vins 37.5 cl (blanc)

La Btllle 37,5 cl

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

Vins 50 cl (blanc)

La Btllle 50 cl

AOP Costières de Nimes « Auzan » Château de L'Ermite	20,00 €
AOP Coteaux d'Aix en Provence « Les Beatines » Domaine Les Béates	24,00 €
AOC Duché d'Uzes « Grains Dorés » vin doux Domaine Chabrier	30,00 €

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 Rouges

	La Btille 75 cl	Verre 12 cl
IGP du Gard « Soufre qui peut » Domaine Mas du Chêne	30.00 €	
AOP Costières de Nîmes, « Les Perrottes » Dme Poulvarel	30.00 €	
IPG Pays d'OC « Melodie en sous-sol » Famille Baudet	30.00 €	6,00 €
IGP Gard « L'instant » Famille Chabrier	24.00 €	5,00 €
VDP du Gard, Roc d'Anglade	65.00 €	
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	60.00 €	12,00 €
AOP Côtes du Rhône Domaine Roman 	24.00 €	5,00 €
AOP Côtes du Rhône Le Petit Coudoulis Dmne 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 €	
AOP Crozes Hermitage Espiègle Domaine Betton	€	€
AOP Côte Rôtie « Sybarine » Famille Garon	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 » Dmne Pas de Escalette	38.00 €	
VDF « La Cuvée Bistrot » Clos Puy Arnault	28.00 €	6,00 €
AOP Saumur Champigny » Château Villeneuve » 	35.00 €	7,00 €
VDF Catalogne » Munt » Famille Dornier 	28.00 €	6,00 €

Vins 50 cl

	La Btille 50 cl
AOP Costières de Nîmes « Auzan » Château de l'Ermitage 	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

Carte des Vins

Vins et Apéritif Sans Alcool

	Verre 4 cl	Verre 10cl
Le Petit Béret, blanc, Dominique Laporte M.O.F (12cm)		4.00 €
Le Petit Béret, blanc ou rosé pétillant Dominique Laporte M.O.F		4.00 €
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	Verre 12 cl
Champagne « Terroir Origine » Tribaut Schloesser	60,00 €	
Champagne Pierre Gimonet et fils « cuis 1 ^{er} 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 €
Coupe de Crémant Zusselin (Alsace)		8,00€

Vins Doux

	La Btllle 75cl	Verre 12cl
AOP Corse « Iniziale Muscat du Cap Corse » Dmne Brizi	36,00€	7,00€
Folle et douce Château Valcombe	28,00€	

Vins Rosés

	La Btllle 75cl	Verre 12cl
AOC Duchés d'Uzes « Campradel » Domaine Chabrier	24,00 €	5,00 €
AOP Costières de Nîmes « Pastel » Château de Valcombe 🇫🇷	22,00 €	4,00 €
AOP C.D.P « Château Ste Marguerite »Symphonie cru classé	26,00 €	5,00 €
AOP Côtes de Provence « Château St Maur » cru classé	30,00 €	
AOC Côtes de Provence « Lou » Domaine Peyrassol	24,00 €	
IGP du Gard, Roc d'Anglade	35,00 €	

Vins Rosés 50 cl

	La Btllle 150 cl
AOP Côtes de Provence « Château St Maur » cru classé	24,00 €
AOP Costières de Nîmes « Pastel » Château de Valcombe 🇫🇷	15,00 €
AOP Coteaux d'Aix en Provence « Les Beatines » Dmne Les Béates	€