

APÉRITIFS

Ricard	- 3
Floc Rouge / Floc Blanc	- 5
Kir Peche / Kir Cassis	- 5
Suze	- 5
Campari	- 5
Martini Bianco /Rosso	- 5
Pousse Rapière	- 6.5

COCKTAIL

Aperol Spritz	- 8.5
Saint Germain Spritz	- 8.5
Gin Tonic	- 8.5
Punch	- 8.5
Sangria Rouge	- 8.5
Sangria Blanche	- 8.5

BIÈRES

Ginette Blonde - Pression	- 3.8	- 7
Ginette Blanche - Pression	- 4.2	- 7.8

La Locale IPA	- 7
Desperados	- 6.5
Bière sans alcool	- 4.2

SOFTS

Coca-Cola, Coca-cola zero	- 3.5
Lipton Ice tea	- 3.5
Oasis	- 3.5
Schweppes, Schweppes Agrumes	- 3.5
Orangina	- 3.5
Perrier	- 3.5
Pago jus : Orange, Pomme, ACE, Abricot, Ananas, Tomate	- 3.5

E A U X

Eau PLate Ogeu Pyrénées	- 5	- 7
Eau pétillante San Pellegrino	- 5	- 7

DIGESTIFS

Rhum - Gelas	- 8
Whisky - Gelas	- 8
Get 27	- 6
Baileys, Cassagnac	- 6
Armaganac - Gelas	- 8
Armagnac Heritage 15 ans d'âge - Ladeveze Tenareze	- 10
Armagnac Heritage brut de Fut - Ladeveze Tenareze	- 16
Blanche d'Armagnac - Ladeveze Tenarezee	- 10
Gin et Liqueurs Petit Grain	- 14
Chartreuse	- 10

MENU

LE BISTROT DES HALLES



FORMULE MIDI
DU MARDI AU VENDREDI
Entrée/Plat ou Plat/Dessert - 17
Entrée/Plat/Dessert - 19

PLATS

Salade du Bistrot Foie gras, magret séché, croûtons, fromage de brebis, tomates	- 17
Salade tomates burrata	- 17
Salade de cabécou Oignons, croûtons, miel, piment d'Espelette	- 17
Foie Gras de Canard mi-cuit	- 16
Carpaccio de bœuf Servi avec parmesan, frites	- 17
Entrecôte de bœuf grillée Servi avec salade, frites	- 24
Confit de canard Servi avec salade, frites	- 18
1/2 magret de canard Servi avec salade, frites	- 18
Ravioles sauce du jours	- 17,5
Tartare de bœuf charolais Servi avec salade, frites	- 18,5
Tartare de bœuf charolais basque Avec chorizo, piment d'Espelette. Servi avec salade, frites	- 18,5
Le Burger du Bistrot : Compotée d'oignons rouges au Porto, tomate, viande hachée charolaise, foie gras, salade, frites	- 18,5
Le Burger basque : Viande hachée charolaise, poivrons confits au piment d'Espelette, chorizo, fromage de brebis, salade, frites	- 18,5



TAPAS

Uniquement le soir et le samedi midi

Serrano	- 10
Plateau du Bistrot Serrano, rillettes, foie gras mi-cuit, fromage	- 25
Assiette de fromage de brebis	- 8,5
Rillettes de canard	- 8,5
Frites Maison	- 6



MENU ENFANT

Plat enfant Steak haché frais de viande charolaise, frites et salade	- 10
Plat enfant + 1 boule de glace	- 12

DESSERTS

Fondant au chocolat	- 8
Crème brûlée	- 7
Panna cotta	- 7
Banoffee Banane, crème de lait, speculoos, chantilly	- 7
Tiramisu	- 7
Café liégeois	- 7,5
Chocolat liégeois	- 7,5
Dame Blanche	- 7,5
Café gourmand	- 11

Glace 1 boule – 3,50€ / Glace 2 boules – 5,50€
Parfums de glaces : Vanille, café, chocolat, citron vert, fraise, praliné, caramel, pruneaux-armagnac, menthe-chocolat