

LE BISTRO

des Damnés

Nos MENUS.



MENU DE VOS ENVIES

27,70€ ou 32,00€ - avec Fromages

*Laissez-vous guider au gré de votre humeur
et selon votre inspiration...*

Une Entrée + Un Plat au Choix* + Dessert

*Supplément de 3,20€ pour l'entrecôte 300 g



MENU DES DAMNÉS

23,00€ (Entrée - plat - dessert)

18,00€ (Entrée - plat)

Salade de Chavignol sur toast de pain de campagne

- ***Ou*** Salade de lentille du Berry et magret fumé
- ***Ou*** Tartine d'oreille de porc à l'ail et sa salade maraichère

Brochette de bœuf et ses frites maison

- ***Ou*** Dos de merlan poêlé et son beurre blanc de Sauvignon
- ***Ou*** Suggestion du chef : Retour du marché

Supplément fromage (*Le Chavignol*) 5,00€

Dessert au choix à la carte

MENU DU JOUR

13,10€ *Servi le midi, sauf les week-ends et jours fériés*

Entrée / Plat / Dessert

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 9,90€

Voir Ardoise

MENU JUNIOR

8,80€

Steack haché ***ou*** Jambon blanc

Frites ***ou*** Pâtes

Une Boule de glace

LE BISTRO

des Damnés

À La CARTE.



NOS PLATS VIGNERONS

Tourte au Chavignol, Jambon de Sancerre & sa salade maraichère	
▪ <i>Portion pour une entrée</i>	9,50€
▪ <i>Portion pour un Plat</i>	13,00€
Tête de "Viau", sauce Ravigote	14,00€
Coq au Vin "Façon Paysanne"	13,80€
Sauté de veau au Sauvignon	13,80€



LES ENTRÉES DU BISTRO

Terrine de Foie Gras de Canard et sa compotée d'oignons	12,00€
Croustillant de pomme de terre et Saumon à l'huile	9,80€
Assiette des "Damnés" :	10,80€
<i>Salade, Jambon de Sancerre, Crottin pané, Pommes de terre, Crème fraîche.</i>	



LES PLATS DU BISTRO

Parmentier minute d'agneau de 7 heures à la marjolaine	13,60€
Dos cabillaud à la plancha, pâtes fraîches, aux légumes et jus de langoustines	13,50€
Entrecôte poêlée 300g (+/- 15 gr.), frites maison	17,70€*
<i>Sauce chavignol, poivre, échalote</i>	
*Suppl. 3,20€ pour le menu	

NOS FROMAGES AFFINÉS

« Le Chavignol » : fromage de chèvre à différents affinages (sélection représentant la valeur d'un crottin entier)	5,90€
---	-------

LES GOURMANDISES

Tarte Tatin au beurre salé et glace vanille	5,30€	☺
Tarte au citron meringué	4,80€	☺
Crème brûlée chocolat blanc & citron vert	4,70€	☺
Mousse au chocolat et carambar	4,40€	☺
Café Gourmand (pour les menus suppl. 1,90€)	6,00€	☺
Glace ou sorbet (la boule) - suppl. chantilly 0,50€	2,20€	



Plats faits maison

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition près de la caisse