



LE BISTRO VIGNERONS

## *Juste un Petit creux*

- Les Rillettes de Manchons de Canard, faites maison ..... 7€  
La Petite Planche de Fromages, de Charcuteries ou Mixte ..... 9€

## *S'ouvrir l'Appétit*

- Le Poireau Vinaigrette à l'amontillado de Jerez ..... 7€  
Le Gravlax de Saumon, à la betterave, pickles de concombre et caviar de citron ..... 9€  
L'Œuf Parfait, crémeux de panais, dès de chorizo ibérique snackés ..... 9€  
Les Cœurs de Canard du Sud-Ouest, en persillade à la plancha ..... 9€

## *À partager sur une Grande tablée*

- La Grande Planche de Fromages, de Charcuteries ou Mixte ..... 16€  
L'Apéritif Gascon à partager, saucisson aux cèpes, rillettes de manchons de canard maison, Ossau Iraty ..... 19€

## *Les Beaux morceaux*

- Le ½ Magret de Canard fermier du Gers, à la plancha bien rosé ..... 13€  
Les Ribs d'Agneau de lait des Landes ..... 15€  
Le Bar, à la plancha avec son fumet crémeux aux agrumes ... 15€  
La Ballotine de Volaille Fermière cuite basse température, fumée au Pin des Landes, sauce suprême à l'ail noir ..... 16€

## *La Côte de Bœuf Charolaise Maturée*

1.3Kg de Bonheur et ses potatoes vigneronnes 54 €

## *Les Accompagnements sympas*

- Mélange de Salades, assaisonnement du chef ..... 3€  
Sauté de Légumes Gascon ..... 5€  
Potatoes, sauce vigneronne et dés de jambon snackés ..... 5€  
Pleurotes Bio de Gironde ..... 7,5€

## *Finir sur une Belle note*

- La Brioche perdue au Caramel beurre salé de l'Île de Ré, le dessert de la maison ..... 7€  
Le Dessert du moment ..... 8€

**Demandez-nous nos digestifs pour finir en beauté !**

Licence Restaurant. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Prix service compris. Veuillez nous consulter pour les allergènes.





LE BISTRO VIGNERONS

## Au Verre

### Les Rosés 12,5 cl

Carrelet d'Estuaire confidences 2019	
AOC Bordeaux.....	4€
BO BIO 2019	
AOC Bordeaux.....	5,5€

### Les Vins Rouges 12,5 cl

La Bicyclette BIO 2018 sans soufre ajouté	
AOC Bordeaux.....	4 €
Anqui 2018	
AOC Blaye-Côtes de Bordeaux.....	5,5€
Le Daron 2018 50% Merlot 50% Malbec	
AOC Blaye-Côtes de Bordeaux.....	7€
Lieu-Dit Petit Verdot 2015 100% Petit Verdot	
AOC Bordeaux.....	7€
Origines Ter Pointes 2016 100% Malbec	
AOC Côtes de Bourg.....	7€
Origines Six Chemins 2016 100% Cabernet Sauvignon	
AOC Bordeaux.....	7€
Exploration 2019 Cave de Tain sans soufre ajouté	
AOC Crozes-Hermitage.....	6€
Château Tour de Yon 2015	
AOC Saint-Emilion Grand Cru.....	10€
Verjago 2017 Domini Veneti	
DOC Valpolicella Classico Superiore.....	12€

### Les Bulles 12,5 cl

Perle de Tutiac NM brut/demi-sec	
AOC Crémant de Bordeaux.....	5,5€
Abbazia	
Moscato D'Asti DOCG, doux.....	6€
A.Bartel NM brut	
AOC Champagne.....	8€

### Les Vins Blancs 12,5 cl

Carrelet D'Estuaire Confidences 2018	
AOC Bordeaux.....	4€
Adichats 2019	
AOC Blaye-Côtes de Bordeaux.....	5,5€
Origines Font Renard 2017	
AOC Blaye-Côtes de Bordeaux.....	6€
Évidence Terra Solis 2018 <i>Biodynamie</i>	
AOC Ventoux.....	7€
Saint-Joseph 2018 Cave de Tain	
AOC Saint-Joseph.....	6€
Terres Secrètes 2017	
AOC Pouilly Fuissé.....	8€

### Les Vins Doux 12,5 cl

Grain de Douceur 2018 moelleux	
AOC Bordeaux.....	4,5€
Sauternes Tutiac 2016	
AOC Sauternes.....	6€

### La Sélection du Sommelier

<b>Tout Bordeaux, Rouges ou Blancs</b>	
3 verres de 4cl.....	10€
<b>Toute la France, Rouges ou Blancs</b>	
3 verres de 4cl.....	10€
<b>Le Vin Mystère</b> 12,5 cl.....	8€

*Nous avons plus de 100 références à la bouteille, nous vous invitons à vous promener le long de notre couloir pour choisir votre pépite ! Pour tout achat d'un carton la bouteille consommée sur place est offerte.*

Licence Restaurant. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Prix service compris. Veuillez nous consulter pour les allergènes.





LE BISTRO VIGNERONS

## Les Softs et Boissons Chaudes

Café .....	2,2€
Thé.....	3€
Coca Cola 33cl.....	4€
Jus Meneau 25cl Raisins Rouges Bio, Pommes Bio, Nectar Kiwi Fraise, .....	4€
Cortese « Spritz sans Alcool Bio» 20cl .....	4€
Abatilles plate/gazeuse 50cl.....	2,5€
Abatilles plate/gazeuse 1l.....	4€

## Les Bières

Aliénor blonde à la pression 25/50 cl.....	3,5/5€
Azimut, Vendanges ALE Bouteille 33cl .....	5€

## Les Cocktails et Apéritifs

Sirona Twist Sauternes, Crémant de Bordeaux, Perrier, Menthe, Citron Vert .....	8€
Gin Tonic Hendrick's, Erika ou Hendrick's Midsummer Solstice .....	8€
Mojito Rhum Mount Gay Black Barrel, .....	8€
Spritz à la française St Germain, Crémant de Bordeaux, Perrier, citron vert .....	8€
Pastis Henri Bardouin 2.5cl.....	5€
Vieux Pineau des Charentes Lheraud 15 Ans d'âge, 5cl servi en Dame-Jeanne 5cl.....	8€
Vermut di Torino rosso / Vermut di Torino Bianco Superiore extra dry 4cl.....	7€
Crème Cognac Caramel 4cl.....	6€

## Les Spiritueux

Cognac Lheraud Cuvée 10 Renaissance 3cl, servis en Marie-Jeanne 5L .....	11€
Cognac Lheraud XO Charles VII 40 ans d'âge, 3cl .....	19€
Armagnac Laubade 2000, 3 cl.....	9€
Armagnac Laubade 1990 3 cl.....	11€
Armagnac Laubade 1980 3 cl.....	13€
Bas-Armagnac Lheraud Napoléon 3cl.....	10€
Bas-Armagnac Baron Gaston Legrand 2000 3cl .....	10€
Bas-Armagnac Baron Gaston Legrand 1990 3cl .....	12€
Bas-Armagnac Baron Gaston Legrand 1980 3cl .....	14€
Bas-Armagnac Baron Gaston Legrand 1970 3cl .....	16€
Eau de Vie Alsacienne Mette, Demandez la sélection 5 cl .....	8€
Izarra Verte 5 cl .....	6€
Izarra Jaune 5 cl.....	6€
Izarra 54 5 cl.....	8€
Rhum Mount Gay Black Barrel 3cl.....	8€
Rhum Les Trois Rivières Cuvée Océan 3cl, salin et gras.....	8€
Rhum Les Trois Rivières Cuvée Origine 3cl, puissant et exotique.....	8€
Rhum Les Trois Rivières Cuvée Cannes Brûlées 3cl, fumé, complexe.....	8€
Rhum Les Trois Rivières Cuvée Double Wood 3cl, fin et aromatique.....	8€
Woodford Reserve Kentucky Bourbon 3cl .....	8€
Woodford Reserve double oaked Kentucky Bourbon 3cl .....	8€
Balvenie 12 Ans Single Malt Scotch whisky 3cl, vieillit en double fûts .....	10€
Balvenie 14 Ans Single Malt Scotch whisky 3cl, vieillit en fûts de Rhum.....	12€
Balvenie 21 Ans Single Malt Scotch whisky 3cl, vieillit en fûts de Porto.....	21€

Licence Restaurant. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Prix service compris. Veuillez nous consulter pour les allergènes.

