

RESTAURATION "BISTRO" À TOUTE HEURE DE LA JOURNÉE



La petite restauration salée est servie non-stop de 11h00 à 21h00
Le dimanche et les jours fériés de 11h00 à 15h00 et de 18h00 à 21h00

Dernière commande 30 minutes avant la fermeture.

LES HUÎTRES



Fines de Claire "Céline" n°3 Cancale

6 pcs: 18.00 9 pcs: 27.00

Gillardeau n°3 Marennes-Oléron

6 pcs: 30.00 9 pcs: 39.00

LA BELLE ASSIETTE DU MAREYEUR

2,14

3 huîtres creuses, 2 exclusives,

3 crevettes royales bio,

7 bulots, crevettes grises n.e, mayonnaise, citron

34.00

LES SALADES

César 1.6.7 25.50

Suprême de poulet snacké à la plancha, tomate, haricots, croûtons, bacon, parmesan, oignons, anchois, sauce César maison

Ostendaise 1.2.3.4.6.7.9.14..... 25.50

Mini croquettes maison de crevettes grises de la Mer du Nord, salade de crudités, vinaigrette au basilic

Italienne aux scampis 2.4.6.7.14..... 26.50

Scampis à l'ail, salami italien, oignon, tomates, haricots, olives, parmesan, vinaigre, basilic

Salade de chèvre chaud 1.7.8..... 24.50

Chèvre chaud, tomates cerises, haricots verts, granola BIO, vinaigrette framboises

Poke Bowl au thon cru 5.8.11..... 28.00

riz parfumé, edamame, avocat, mangue, carotte, chou, pickles d'oignons rouges, soja, mélange de graines

Poke Bowl au poulet tikka masala 5.8.11..... 25.00

riz parfumé, edamame, avocat, mangue, carotte, chou, pickles d'oignons rouges, soja, mélange de graines

LES PÂTES DU BISTRO spaghetti ou penne

1.3.7

Adultes Enfants -12 ans

***Bolognaise** 1.5.6.9.13..... 19.00 9.50

***Bolo-Pesto** 1.5.6.8.9.13..... 19.00 9.50

***Bistro** (1/2 sauce bolognaise, 1/2 sauce carbonara) 1.5.6.7.9.13..... 19.00 9.50

Carbonara avec œuf en coquille 1.5.6.7..... 19.50 9.50

À l'Italienne (scampis, beurre à l'ail, salami Italien) 2.4.6.7.14..... 25.50 16.00

***Lasagne maison** 1.3.5.6.7.9.13..... 20.00 10.50

*NOTRE CÉLÈBRE FLORIFLETTE BISTRO

7

Gratinée au fromage d'Orval,
pommes de terre, lardons, échalotes,
crème, petite salade vinaigrette

18.50

accompagnée d'une assiette de charcuteries
en supplément + 9.50 par personne

LES CLASSIQUES DU BISTRO...

La délicieuse soupe de poissons maison,..... 16.50

servie avec morceaux, toasts, rouille et fromage 1.2.3.4.7.9.14

Duo de croquettes de crevettes grises et au fromage de Maredsous, 19.50

salade de crudités 1.2.3.4.6.7

Les boulettes Maison à la liégeoise, frites country, crudités 1.3.6.7..... 25.00

Filet américain tout frais haché, préparé, frites country 1.3.6.10..... 26.00

NOTRE PIERRADE "STEAK STONE"

3.6.10

BŒUF... accompagné de frites country

Pièce de bœuf 350 gr, salade de crudités et 3 sauces

31.90

VERSION TERRE & MER

2.3.6.10.14

BŒUF ET BROCHETTE DE SCAMPIS FRITS...

supplément +9.00

PETITE PÊCHE "FRITTURA MISTA"

1.2.3.4.5.7.10.14

(à partir de 2 cv)

33.00/cv

Tempura de poisson blanc & goujonnette de saumon, scampis, gambas, beignets de morue, calamars Chipperones, moules, croquettes crevettes, salade, crudités, 4 sauces

CURRY DE LÉGUMES À L'INDIENNE

1.5.8.11

100 % végé, 100 % végan pain Naan, riz parfumé

24.00

Au poulet, pain Naan, riz parfumé

29.00



LE BURGER

1.3.5.6.7

Le Burger de veau "Bistro"

25.00

dans un pain BIO, fromage d'Orval,
bacon, tomate, pickles d'oignons rouges,
salade croquante, sauce BBQ, frites country

INCONTOURNABLES SPARERIBS

By Bistro Léo

1.6.13

28.00

Marinade BBQ, cuit au four,
crudités, pain à l'ail

LE GRATIN DE POISSONS À L'OSTENDAISE

1.2.3.4.7.9.14

28.00

cabillaud, saumon, dorade,
poireaux, sauce Dugléré
au jus de crevettes grises,
pommes Duchesse

CROQUES MONSIEUR & CRUDITÉS

1.3.7.13

Simple Double

***Croque-monsieur**..... 12.50 18.50

***Croque parisien**..... 13.50 19.50

***Croque hawaïen**..... 13.50 19.50

Croque madame..... 13.50 19.50

Croque bolognaise..... 13.50 19.50

LES BOISSONS CHAUDES ET LES THÉS

Café ou déca serré/ normal/ grand.....	3.60
Double espresso serré.....	5.80
Cappuccino crème fraîche ou mousse de lait.....	5.50
Lait soufflé lait, café, mousse de lait.....	5.50
Café Affogato petit café versé dans une boule vanille...	5.60
Chouffogato Chouffe Coffée versé NEW dans une boule vanille.....	6.40
Chocolat chaud maison au cacao, chocolat et lait	5.60
Chocolat viennois chocolat, chantilly.....	7.30
Chocolat Bistro chocolat, Grand-Marnier, chantilly..	11.60
Chouffe Coffee.....	8.80
Irish coffee (Jameson)	12.00
French coffee (Calvados).....	12.00
Italian coffee (Amaretto Disaronno).....	12.00

GAUFRE DE LIÈGE SIGNÉ EGGENOLS... FOURNISSEUR DE LA COUR

Véritable mini gaufre de Liège 4.00
pour accompagner votre boisson chaude



PALAIS DES THÉS
PARIS

: thés BIO

Thés et infusions en "théière" 6.40

THÉ NOIR

Chaî Imperial cardamome, cannelle, baies roses
Montagne Bleue..... fraise, rhubarbe, lavande, miel, bleuet

THÉ VERT

Menthe thé vert de Chine, parfumé avec des feuilles de menthe douce
Grand Jasmin..... le Grand Jasmin Chun Feng est l'un des meilleurs thés au jasmin

INFUSION

Corail..... ananas, coco, pomme, mangue, hibiscus, cynorhodon **NEW**

Jardin Tropical..... mangue, ananas, papaye et pêche

L'Herboriste 108 APAISANT : verveine, orange, menthe

ROOIBOS

Vahinés..... gourmande et chaleureuse aux parfums de vanille et d'amandes **0% Théine**

DETOX

DIGESTION Indien..... thé noir, curcuma, citron, plante bienfaisante : l'herbe de tulsi

DRAINANT Sud Africain..... rooibos, honeybush, moringa, coco, mangue **0% Théine**

TEA ROOM & PATISseries

LES TARTES 1.3.6.7

Aux pommes chaude ou froide.....	7.50
Aux pommes chaude et glace vanille.....	8.50
Aux pommes chaude flambée au Calvados.....	10.50
Aux pommes chaude, glace vanille, flambée au Calvados.....	11.50

LES GAUFRES 1.3.6.7

Sucre.....	7.70
Chantilly.....	8.50
Chocolat chaud.....	8.50
Au caramel beurre salé, 1 boule vanille, chantilly.....	11.50
Mikado glace vanille, chocolat chaud, amandes, chantilly.....	11.50
Banane glace vanille, banane, chocolat chaud, amandes, chantilly	12.50

LES CRÊPES MAISON 1.3.6.7

Nature au sucre blanc, confiture.....	7.70
Au Nutella.....	8.70
Au coulis de framboise.....	8.70
Au chocolat chaud.....	8.70
Mikado glace vanille, chocolat chaud, amandes, chantilly.....	11.70
Banane glace vanille, banane, chocolat chaud, amandes, chantilly.	12.70
Flambées Cointreau ou Amaretto ou Calvados.....	13.50
Bastognarde glace moka, flambées au Chouffe Coffée, chantilly....	14.50
Normande aux pommes caramélisées.....	10.50
Normande aux pommes caramélisées, glace vanille.....	11.50
Au caramel beurre salé, 1 boule vanille, chantilly.....	12.00
Normande aux pommes caramélisées, flambée au Calvados.....	14.50
Normande aux pommes caramélisées, glace vanille,	15.00
flambée au Calvados	
Suzette coulis d'orange, flambées au Grand-Marnier.....	13.50
Comédie Française glace vanille, coulis d'orange,	14.50
flambées au Grand-Marnier	

Gaufre de Liège signé Eggenols... fournisseur de la cour

Véritable gaufre de Liège 8.50
servie tiède,
glace vanille



EGGENOLS
LA GAUFRE DE LIÈGE
DEPUIS 1950

Crêpe ou Gaufre FRAISES

Fraises 12.00

Fraises & chantilly 12.00

Fraises & glace 14.00

1 boule vanille, fraises, chantilly

LES COUPES DE GLACES

"BISTRO" 3.7

LES FRAISES



Nature 11.50

Chantilly 11.50

Melba 13.50

2 boules vanille,
fraises, coulis, chantilly

Vacherin glacé 13.00

1 lait d'amandes, 1 sorbet fraise,
meringue, coulis, fraises, chantilly

Dame blanche 13.00

3 vanille, chocolat chaud, chantilly

Brésilienne 13.00

2 moka, 1 vanille, caramel, chantilly

Café Liégeois 13.00

3 moka, café serré, chantilly

Bounty 13.00

2 noix de coco, 1 chocolat, coco râpée,
chocolat chaud, chantilly

Banana split 13.00

2 vanille, 1 chocolat, banane,
chocolat chaud, chantilly

Orangette 13.00

2 vanille, 1 chocolat, coulis d'orange
Gd-Marnier, orangettes, chantilly

Trio de profiteroles 12.00

à la glace vanille
chocolat chaud, chantilly

Caramel Beurre Salé 13.00

3 vanille, caramel beurre salé,
chantilly

Service et T.V.A. inclus. Nous déclinons toute la responsabilité pour les objets ou vêtements déposés au portemanteau ou oubliés dans notre établissement. Dernière commande 30 min avant la fermeture. Merci de votre compréhension.

Vous êtes allergique à certains produits? Merci de nous prévenir! Nous sommes à votre écoute.

La composition des produits peut varier à tout moment.

- Gluten
- Crustacés
- Œuf
- Poisson
- Soja
- Arachide
- Lait

- Fruits à coque
- Céleri
- Moutarde
- Graines de sésame
- Sulfureux et sulfites
- Lupin
- Mollusques



Gluten



Crustacés



Œuf



Poisson



Soja



Arachide



Lait



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Graines de sésame



Anhydride sulfureux et sulfites > 10mg/kg



Lupin



Mollusques

HORAIRE D'OUVERTURE

Mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 11h00 à 23h00.

Dimanche de 10h00 à 21h30.

Dernière commande 30 minutes avant la fermeture.

LES SUGGESTIONS DU BISTRO

6 huîtres Fines de Claire 18.00

"Céline" n°3 Cancale

La belle assiette du mareyeur 34.00

3 huîtres creuses, 2 exclusives, 3 crevettes royales bio,
7 bulots, crevettes grises n.e, mayonnaise, citron

Carpaccio de Bœuf 20.00

pesto, stracciatella, champignons, parmesan, roquette, pain à l'ail

Burratina 26.00

tomates sauvages, fraises & figues, pesto de basilic,
vinaigre balsamique, jambon cru, pignons de pin

Houmous à l'orientale 18.00

graines de grenade, herbes fraîches, citron vert,
huile de coriandre, lahmacun turc au cumin

Rigatonis au chorizo 19.00

roquette, tomates confites, sauce curry

Gratin de poissons à l'Ostendaise 28.00

cabillaud, saumon, dorade,
poireaux, sauce Dugléré au jus de crevettes grises, pommes Duchesse

PETITE PÊCHE "FRITTURA MISTA"

1.2.3.4.5.7.10.14

(à partir de 2 cv)

33.00/cv

**Tempura de poisson blanc & goujonnette de saumon,
scampis, gambas, beignets de morue, calamars Chiperones,
moules, croquettes crevettes, salade, crudités, 4 sauces**

LE GRAND PLATEAU DE TAPAS À PARTAGER

RETOUR D'ITALIE

(à partir de 2 couverts)

29.00/pers

Mini carpaccio de bœuf, pesto de basilic ▪ Mini carpaccio de saumon
Gratin de cannelloni al carne, sauce tomate crème basilic
Triangle de pizza margharita ▪ Tapenade d'olives et croûtons
Croquettes tapas tomate mozzarella ▪ Gambas façon frittura mista
Jambon tomate mozzarella ▪ Gaspacho de tomates