

Le **19.38** CAFÉ-BISTROT



Depuis **1938**, la famille Baud Pachon a transformé, rénové, repensé son établissement de génération en génération.

...Aujourd'hui, tout semble en place pour continuer à faire vivre ce beau rêve, né il y a près de 90 ans...

*Since **1938**, the Baud Pachon family has transformed, renovated, and reimaged their establishment from generation to generation.*

...Today, everything seems in place to keep this beautiful dream alive, born nearly 90 years ago...

LES SNACKINGS de 12h à 17h

CROÛTE AU FROMAGE

Tranche de Pain de Campagne, Fromage, Jambon, Champignons, Ail, Crème
Slice of Country Bread, Cheese, Ham, Mushrooms, Garlic, Cream

15.50 €

BRUSCHETTA NAPOLITAINE

Tomate, Jambon, Mozzarella, Pesto, Salade / *Tomato, Ham, Mozzarella, Pesto, Salad*
Petite / Small : 11.50 €
Grande / Large : 16.50 €

BRUSCHETTA VÉGÉTARIENNE

Légumes Confits, Thym, Mozzarella, Salade / *Vegetables, Thyme, Mozzarella, Salad*
Petite / Small : 11.50 €
Grande / Large : 16.50 €

BRUSCHETTA NORDIQUE

Saumon Fumé, Tomate, Oignon, Crème, Mozzarella, Salade
Smoked Salmon, Tomato, Onions, Cream, Mozzarella, Salad
Petite / Small : 12.00 €
Grande / Large : 17.50 €

CROQUE MONSIEUR Salade

9.50 €

CROC' TRUFFE

CROQUE MONSIEUR Béchamel Truffée, Salade
CROQUE MONSIEUR with a Bechamel Sauce flavoured with Truffle, Salad

12.00 €

LES ARDOISES de 12h à 21h

L'ARDOISE DE CHARCUTERIE

PLATE OF CHARCUTERIE

Petite / Small : 13.50 €
Grande / Large : 19.00 €

L'ARDOISE MIXTE

MIXED PLATE

Fromage & Charcuterie / *Cheese & Charcuterie*

19.00 €

L'ARDOISE VÉGÉTARIENNE

VEGGIE PLATE

Tapenade, Tomates Cerises, Billes de Mozzarella & Nems de Légumes
Tapenade, Cherry Tomatoes, Mozzarella Balls & Vegetable Nems

15.00 €

L'ARDOISE DE SAUMON

SALMON PLATE

Rillettes & Saumon Fumé / *Rillettes & Smoked Salmon*

18.00 €

PETITE FRITURE DE JOELS (petits Poissons Frits), Sauce Tartare

SMALL FRIED FISHES WITH TARTARE SAUCE

16.00 €



Végétarien



Sans Gluten



Disponibles en version végétarienne
sur demande

LES ENTREES de 12h à 15 h

SALADE COMPOSEE , Tomates, Œufs, Maïs, Croûtons, Jambon, Fromage 	
MIXED SALAD , Tomatoes, Egg, Corn, Ham, Cheese	
Petite / Small :	11.50 €
Grande / Large :	15.50 €
SALADE CESAR , Filet de Poulet, Croûtons, Parmesan, Sauce César, Filet d'Anchois	
CAESAR SALAD , Chicken Fillet, Parmesan Cheese, Caesar Sauce, Anchovy	19.50 €
POULPE SAUTE EN SALADE ASIATIQUE 	
Chou Chinois, Carottes, Poivrons, Cacahuètes, Pousse de Soja, Coriandre, Sésame	
SAUTEED OCTOPUS IN AN ASIATIC SALAD	
Chinese Cabbage, Carrots, Peppers, Peanuts, Soybean Sprouts, Coriander, Sesame	18.00 €
TOFU MARINE ET FRIT en Salade Asiatique  	
MARINATED AND FRIED TOFU in an Asiatic Salad	15.00 €
6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE en Persillade 	
6 ESCARGOTS OF BURGUNDY in Persillade	9.00 €
BURRATA en Salade de Légumes Confits, Olives Noires, Roquette 	
BURRATA in a Salad of Confit Vegetables, Black Olives and Rocket Salad	19.00 €
FOCCACIA AU ROMARIN , Chèvre, Miel, Speck et Tomates de couleur en Salade 	
FOCCACIA WITH ROSEMARY , Goat Cheese, Honey, Speck and Tomatoes Salad	16.00 €

LES PLATS de 12h à 15h

DEMI- REBLOCHON RÔTI , Girolles, Salade et Pommes de terre	
ROASTED HALF REBLOCHON CHEESE , Girolle Mushrooms, Salad, Potatoes	24.00 €
FAUX FILET ANGUS POELÉ DE 250 GR , Beurre Café de Paris, Frites, Salade	
SAUTEED ANGUS SIRLOIN STEAK OF 250 GR , Shallot butter, Fries, Salad	30.00 €
NAVARIN D'AGNEAU aux Petits Légumes, Purée de Pommes de Terre 	
LAMB NAVARIN with Small Vegetables and Mashed Potatoes	24.00 €
QUENELLE DE BROCHET MAISON , Sauce Crustacés, Riz Pilaf et Légumes	
HOME-MADE PIKE QUENELLE , Shellfish Sauce, Pilaf Rice and Vegetables	24.00 €
LINGUINE BOLOGNAISE	
LINGUINE WITH BOLOGNAISE	17.00 €
LINGUINE A LA CREME ET AU PESTO 	
LINGUINE WITH CREAM AND PESTO	15.00 €
LINGUINE AU SAUMON FUMÉ , Beurre Blanc à l'Aneth	
LINGUINE WITH SMOKED SALMON, Buttered Sauce with Dill	18.00 €



Végétarien



Sans Gluten



Disponible en version végétarienne
sur demande

LES DESSERTS de 12h à 15 h

BISCUIT COULANT AU CHOCOLAT Glace à la Vanille MELTED CHOCOLATE BISCUIT with Vanilla Ice cream	11.00 €
TARTELETTE MYRTILLE Glace du jour BLUE BERRY TARTLETT Ice cream of the day	9.00 €
GAUFRE DE LIEGE Au choix : Nutella, Confiture d'Abricot ou Fruits Rouges BELGIAN WAFFLE Nutella, Apricot or Red Fruits Jam	5.50 €
ARDOISE DE FROMAGE PLATE OF CHEESE	11.00 €

LES COUPES GLACEES de 12h à 17h

PÊCHE MELBA Glace vanille, Pêches, Gelée de Groseille, Chantilly, Amandes <i>Vanilla Ice Cream, Peach, Red currant jelly, Chantilly, Almonds</i>	8.50 €
DAME BLANCHE Glace Vanille, sauce Chocolat, Chantilly, Amandes <i>Vanilla Ice Cream, Chocolate sauce, Chantilly, Almonds</i>	8.50 €
POIRE BELLE HELENE Glace vanille, Poire, sauce Chocolat, Chantilly, Amandes <i>Vanilla Ice Cream, Pear, Chocolate sauce, Chantilly, Almonds</i>	8.50 €
COUPE MONT BLANC Glace vanille, crème de marron, chantilly, pignons de pin <i>Vanilla Ice Cream, Chesnut cream, Chantilly, pine nuts</i>	8.50 €
CHOCOLAT LIEGEOIS Glace & sauce Chocolat, Chantilly, Amandes <i>Chocolate Ice cream & sauce, Chantilly, Almonds</i>	8.50 €
CAFE LIEGEOIS Glace & sauce Café, Chantilly, Amandes <i>Coffee Ice cream & sauce, Chantilly, Almonds</i>	8.50 €
COUPE SMIRNOFF Sorbet Citron, Vodka, Pruneaux, Chantilly <i>Lemon Sorbet, Vodka, Plums, Chantilly</i>	9.50 €
CEPE DE NYON Meringue, glace Vanille, sauce Chocolat, Chantilly, Amandes <i>Meringue, Vanilla Ice Cream, Chocolate sauce, Chantilly, Almonds</i>	8.50 €
BANANA SPLIT Glace vanille, Chocolat, Fraise, Banane, sauce Chocolat, Chantilly, Amandes <i>Vanilla, chocolate, strawberry Ice Cream, Banana, Chocolate sauce, Chantilly, Almonds</i>	9.50 €
COUPE DE GLACE 3 BOULES AU CHOIX Vanille, Chocolat, Pistache, Rhum-Raisin, Café, Menthe-Chocolat, Caramel, Passion, Banane, Poire, Fraise, Citron, Mangue, Framboise, Noix de coco, <i>Vanilla, Chocolate, Pistachio, Rum-raisin, Coffee, Mint-chocolate, Caramel, Passion Fruit, Banana, Pear, Strawberry, Lemon, Mango, Raspberry, Coco,</i>	7.50 €