

# BISTRO BURGER

## ENTRÉES / À PARTAGER

<b>ASSIETTE GOURMANDE</b> Ailerons de poulet, bâtonnets de mozzarella, beignets d'oignons frits .....	NORMALE (18 PIÈCES)	17,00 €
	PETITE (9 PIÈCES)	8,50 €
<b>AILERONS DE POULET</b> Sauce bbq maison .....	(8 PIÈCES)	6,00 €
<b>BÂTONNETS DE MOZZARELLA</b> Sticks de mozzarella pané & sauce mississippi .....	(6 PIÈCES)	6,00 €
<b>BEIGNETS D'OIGNONS</b> Rondelle d'oignons frits & sauce ketchup épicé/mayonnaise .....	(12 PIÈCES)	7,50 €
<b>BRESAOLA DE BOEUF FAÇON CARPACCIO</b> Bresaola de boeuf présenté en carpaccio, roquette, parmesan, huile d'olive & olives noires .....		7,00 €

TOUS NOS BURGERS SONT FAIT MAISON-SERVI SANS FRITES MAISON/ACCOMPAGNEMENTS



TOUS NOS PAINS SONT AU SESAME

OPTION SANS PAIN remplace le bun par une salade verte

OPTION BEYOND MEAT® remplace le boeuf ou poulet par un steak Végétarien +2,00 €



## LES BURGERS DE BOEUF VIANDE D'EXCEPTION D'ORIGINE FRANÇAISE - 100% CHAROLAIS

	SIMPLE 150GRS	DOUBLE 300GRS	TRIPLE 450GRS
<b>NATURE</b> boeuf, garniture & sauce maison .....	8,90 €	12,40 €	14,90 €
<b>CHEDDAR</b> boeuf, cheddar mûré 6 mois, garniture & sauce maison .....	9,90 €	13,40 €	15,90 €
<b>AVOCAT &amp; BACON</b> boeuf, guacamole maison, bacon grillé, garniture & sauce maison .....	11,60 €	15,10 €	17,60 €
<b>BACON CHEDDAR</b> boeuf, cheddar mûré 6 mois, bacon grillé, garniture & sauce maison .....	11,40 €	14,90 €	17,40 €
<b>BARBECUE</b> boeuf, oignons caramélisés, cheddar mûré 6 mois, sauce bbq maison & garniture .....	11,40 €	14,90 €	17,40 €
<b>BACON CANTAL</b> boeuf, AOP cantal d'Auvergne, bacon grillé, oignons caramélisés & garniture .....	13,20 €	16,70 €	19,20 €
<b>MAGRET DE CANARD</b> boeuf, tranches de magret de canard fumé, oignons caramélisés, roquette & garniture .....	13,00 €	16,50 €	19,00 €
<b>CHÈVRE</b> boeuf, bûche de chèvre tranchée, chutney de figes, roquette & garniture .....	12,50 €	16,00 €	18,50 €
<b>FORESTIER</b> boeuf, persillade de pleurotes, cèpes, bolets & shiitake à la crème, roquette & garniture .....	12,50 €	16,00 €	18,50 €
<b>BLEU</b> boeuf, sauce au bleu d'Auvergne, pommes granny, cerneaux de noix & garniture .....	11,10 €	14,60 €	17,10 €
<b>FOIE GRAS</b> boeuf, tranche de foie gras Rougier façon rossini, chutney de figes, roquette & garniture .....	15,00 €	18,50 €	21,00 €
<b>ST NECTAIRE</b> boeuf, AOP Saint Nectaire, galette de pomme de terre & garniture .....	12,00 €	15,50 €	18,00 €
<b>3 FROMAGES</b> double boeuf, cheddar mûré 6 mois, mozzarella fraîche, sauce au bleu d'Auvergne & garniture .....		15,00 €	17,50 €

## FRITES MAISON/ACCOMPAGNEMENTS

<b>FRITES</b> .....	3,40 €	<b>FRITES DE PATATE DOUCE</b> .....	5,60 €
<b>FRITES AU CHEDDAR FONDU</b> .....	4,60 €	<b>COLESLAW</b> .....	4,50 €
<b>FRITES AU CHEDDAR ET BACON</b> .....	5,80 €	<b>SALADE VERTE</b> .....	3,50 €
<b>FRITES AU ROMARIN</b> .....	3,60 €	<b>SAUCES À DISPOSITION:</b> maison, bbq, ketchup épicé, mississippi	
<b>FRITES AU SEL DE TRUFFES ET PARMESAN</b> .....	5,50 €		



## LES BURGERS AU POULET

<b>POULET AVOCAT &amp; BACON</b> blanc de poulet mariné, guacamole maison, bacon grillé, garniture & sauce maison .....	11,60 €
<b>POULET MOZZARELLA</b> blanc de poulet mariné, mozzarella fraîche, pesto, garniture & sauce maison .....	10,30 €
<b>POULET FORESTIER</b> blanc de poulet mariné, persillade de pleurotes, cèpes, bolets & shiitake à la crème & garniture .....	12,00 €



## LES BURGERS VÉGÉTARIENS

<b>PORTOBELLO</b> gros champignon, guacamole maison, pistaches vertes, garniture, roquette & sauce Mississippi .....	11,00 €
<b>AUBERGINE &amp; CHÈVRE</b> bûche de chèvre tranchée, courgettes & aubergines, tomates confites, garniture & sauce Mississippi .....	9,80 €
<b>BEYOND MEAT® &amp; COMTÉ</b> steak végétale, comté affiné 12 mois, oignons caramélisés, roquette & sauce Mississippi .....	13,50 €
<b>HALLOUMI</b> fromage chypriote à l'huile d'olive & romarin, courgettes & aubergines, tomates confites, roquette & sauce Mississippi .....	13,00 €
<b>PROVENÇAL</b> mozzarella fraîche entière, pesto, olives noires, courgettes & aubergines, tomates, garniture, roquette & sauce Mississippi .....	11,00 €

INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES - tous nos fromages (cheddar, cantal, mozzarella, comté, chèvre, etc), oeuf, guacamole maison,

bacon grillé & galette de pomme de terre .....

## MAIS AUSSI



**LE NOT DOG** Beyond Sausage (c), la première saucisse végétale qui a le goût et texture d'une véritable saucisse .....

Servi dans un pain hot-dog au sésame, avocat en tranches, tomates, mesclun, oignons rissolés & sauce Mississippi



## NOS SALADES

<b>LA CÉSAR</b> iceberg, blanc de poulet, croûtons, copeaux de parmesan frais & sauce César .....	12,00 €
<b>MOZZARELLA &amp; PESTO</b> mesclun, mozzarella fraîche entière, pesto, tomates cerises & confites, pistaches vertes & olives noires .....	10,90 €
<b>AUTHENTIQUE</b> mesclun, bûche de chèvre tranchée, poivrons rouges, aubergines, courgettes, oignons caramélisés, tomates & tomates confites, noix & miel .....	14,00 €
<b>BACON &amp; FROMAGE</b> salade mesclun, cheddar mûré 6 mois, AOP cantal d'Auvergne, bacon grillé, tomates cerises & confites .....	12,90 €



## LES BURGERS JUNIORS 100GRS

**JUNIOR NATURE - JUNIOR CHEDDAR - JUNIOR POULET** .....

## MENU ENFANT

(pour les -12ans) burger junior au choix servi avec frites maison + 1 boisson diabolo ou sirop à l'eau + 1 compote de fruits ou 1 boule de glace (vanille, chocolat ou fraise) .....

8,90 €

GARNITURE - tomate, salade & oignons rouges émincés

Chers clients, nous ne pouvons pas garantir l'absence de croisements ou de traces éventuelles des allergènes lors de nos préparations en cuisine.

Un tableau de nos allergènes est disponible sur demande au manager.

# BISTRO BURGER

## NOS BOISSONS FRAÎCHES

VITTEL (50cl) & (100cl)	3,20 € & 6,00 €
EAU DE PERRIER (50cl) & (100cl)	3,20 € & 6,00 €
HEY DUDE PÊCHE / HEY DUDE PASTÉQUE (33cl) thé glacé naturel fabrication artisanale, sans additif.	4,50 €
ELIXIA NATURE LIMONADE / ELIXIA FRAMBOISE LIMONADE (33cl) recette traditionnelle artisanale française.	4,60 €
COCA-COLA / COCA ZERO (33cl)	4,00 €
GINGEUR ORIGINAL BIO (33cl) boisson gazeuse non alcoolisée à base de gingembre	4,60 €
JUS & NECTARS NATURELS fabrication artisanale, servi au verre (25cl) Parfum : pomme claire, orange, pêche, fruits rouges	4,00 €
JUS DE TOMATE (25cl) fabrication artisanale.	4,00 €

## NOS BIÈRES & CIDRE

BIÈRE PRESSION PAILLETTE (25cl) & (50cl) bière authentique brassée en Normandie alliant rondeur & amertume (4.7%)	3,80 € & 7,50 €
LA PARISIENNE BIÈRE née à Paris, brassée & mise en bouteilles dans le grand Paris	
BLONDE (5.5%) // BLANCHE (5.5%) // L.P.A. (5.5%)	5,50 €
APPIE CIDRE (33cl) LE BRUT fabrication française, sans additif (4.7%)	5,50 €

## NOS COCKTAILS

BB MULE vodka, citron vert, ginger beer, Angustura bitters	8,00 €
SPRITZ aperol, prosecco, eau gazeuse	
MOJITO rhum, sucre de canne, citron & menthe fraîche, eau gazeuse	
LYNCHBURG LEMONADE Jack Daniel's, triple sec, citron jaune & limonade	

## APÉRITIFS / DIGESTIFS

KIR TRADITIONNEL (12.5cl) vin apéritif de fabrication artisanale à base de fruits & produits naturels (11.5%)	4,50 €
coucougnettes aux figues, fruits rouges, melon, violettes & myrtilles	
PASTIS (3cl)	4,50 €

## NOS VINS

sélectionnés dans la cave du restaurant LES TERROIRS à Uzès - servi aux verres (12.5cl ou 25cl) ou bouteille (75cl)



DOMAINE ROUGE GARANCE  
AOP Côtes du Rhône



DOMAINE LA CROIX BELLE  
Vin de pays IGP Côtes de Thongues



DOMAINE DE BERGUEROLLES  
Vin IGP Cévennes

## ROUGES

	PETIT VERRE 12,5cl	GRAND VERRE 25cl	BOUTEILLE 75cl
FEUILLE DE GARANCE Grenache 60%, Syrah 30%, Cinsault 10%	4,50 €	8,00 €	24,00 €
CHAMP DU COQ' Syrah 60%, Grenache Noir 40%	4,50 €	8,00 €	24,00 €
ÉPISODE CÉVENOL Grenache 60%, Carignan 25%, Alicante 15%	4,50 €	8,00 €	24,00 €

## BLANCS

	PETIT VERRE 12,5cl	GRAND VERRE 25cl	BOUTEILLE 75cl
BLANC DE GARANCE Marsanne 25%, Grenache blanc 25%, Viognier 15%, Roussanne 25%, Clairette 10%	4,50 €	8,00 €	24,00 €
CHARDONNAY 100% Chardonnay	4,50 €	8,00 €	24,00 €
ÉPISODE CÉVENOL Viognier 82%, Gros manseng 18%	4,50 €	8,00 €	24,00 €

## ROSÉS

	PETIT VERRE 12,5cl	GRAND VERRE 25cl	BOUTEILLE 75cl
ROSÉE DE GARANCE Syrah 50%, Cinsault 30%, Grenache 20%	4,50 €	8,00 €	24,00 €
CHAMP DES GRILLONS Grenache Noir 40%, Syrah 30%, Cabernet-Sauvignon 30%	4,50 €	8,00 €	24,00 €
ÉPISODE CÉVENOL Syrah 78%, Grenache 17%, Marselan 5%	4,50 €	8,00 €	24,00 €

## NOS BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	2,20 €	DÉCA	2,20 €
CAFÉ DOUBLE	4,00 €	THE OU INFUSION DAMMANN FRÈRES	4,00 €
CAFÉ NOISETTE	2,30 €	CHOCOLAT CHAUD	4,00 €
CAFÉ AU LAIT	3,20 €	CAPPUCCINO	4,20 €

## NOS DESSERTS

### LES FAIT MAISON

CAFÉ GOURMAND café & mignardises	7,50 €
THÉ GOURMAND Thé DAMMANN FRÈRES & mignardises	9,00 €
TIRAMISU traditionnel	7,00 €
COUPE CHEESECAKE nature servi avec coulis de fruits rouge	6,20 €
MOUSSE AU CHOCOLAT chocolat noire 50%	6,00 €
FROMAGE BLANC 40% MG servi avec un caramel beurre salé	6,20 €



### LES « RACHEL'S CAKE »

CHEESECAKE DU MOMENT voir ardoise	8,00 €
TARTE AU CITRON MERINGUÉE	6,50 €



### LES GLACES

vanille, chocolat, fraise, café, pistache, caramel beurre salé	
1 boule 2,70 € 2 boules 5,00 € 3 boules 6,00 €	

SUR PLACE OU À EMPORTER. PRIX NETS (LES POURBOIRES SONT REMIS AU PERSONNEL)

53, BOULEVARD DU MONTPARNASSE, 75006 PARIS TÉL 01 43 27 24 64	26, RUE MONTORGUEIL, 75001 PARIS TÉL 01 44 82 56 64	15, BOULEVARD MONTMARTRE, 75002 PARIS TÉL 01 40 26 30 08
--	--	---



VENEZ NOUS REJOINDRE SUR FACEBOOK ET 'LIKEZ' NOTRE PAGE! [WWW.FACEBOOK.COM/BISTROBURGER.FR](http://WWW.FACEBOOK.COM/BISTROBURGER.FR)



[WWW.BISTROBURGER.FR](http://WWW.BISTROBURGER.FR)

