

LE COIN APÉRO

	PETITE	GRANDE
PLANCHE DE CHARCUTERIES FINES	8,50€	15,00€
PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS	8,50€	15,00€
PLANCHE DUO (CHARCUTERIES / FROMAGES)	8,50€	15,00€

LE COIN ENTRÉES & SALADES REPAS

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON aux champignons et pickles d'oignons rouges	7,50€
ESCARGOT DE CHEZ LOLO (6 PIÈCES)	6,90€
ESCARGOT DE CHEZ LOLO (12 PIÈCES) Les escargots de Lolo - Mozé sur Louet	12,50€
SALADE REPAS BYSTROT salade verte, croustillants de chèvre, pommes acidulées, rillauds maison, pommes de terre, pickles d'oignons rouges, vinaigrette moutarde à l'ancienne maison	15,90€
SALADE REPAS CÉSAR salade verte, tomates, aiguillettes de poulet croustillantes, oeufs de caille, croûtons aillés, parmesan Parmigiano Reggiano AOP, sauce César maison	15,70€

LE COIN BRASSERIE

SUPRÊME DE VOLAILLE sauce angevine & pûlée de légumes maraîchers	15,50€
PIÈCE DU BOUCHER ENV. 200 G frites & salade verte, sauce au choix	voir ardoise
ANDOUILLETTE DE JARDEAU frites & salade verte, sauce au choix	15,90€
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 180 G & FRITES	16,50€
PALERON DE BOEUF DE 7 HEURES écrasé de pommes de terre Agatha & champignons	18,50€
CAMEMBERT RÔTI pommes de terre grenaille, chiffonade de charcuteries, salade verte	15,90€
POISSON DU MARCHÉ	voir ardoise

Accompagnements possibles : poêlée de légumes maraîchers, écrasé de pommes de terre, salade verte
En supplément (+1,00€) sauces au choix : béarnaise, bleu, échalotes au vin rouge, poivre vert

LE COIN «FAST GOOD»

Le «FAST GOOD» - notre version Premium du snacking :
Steak haché 140 g MAISON, pain burger MAISON, frites !!!

	CLASSIC	DOUBLE
BURGER BYSTROT & FRITES pain burger, steak haché (VBF), oignons confits, St. Nectaire, jambon de pays, tomates, sauce tartare	15,90€	18,90€
BURGER AMÉRICAIN & FRITES pain burger, steak haché (VBF), lard fumé, oignons rouges crus, cheddar, tomates, sauce barbecue	15,90€	18,90€
FISH AND CHIPS & FRITES filet de poisson croustillant enrobé dans une pâte à beignet maison, sauce tartare maison	15,90€	

LE COIN DES PIZZAS

BASE TOMATE	
REINE jambon, champignons, mozzarella, parmesan, origan	12,00€
STROMBOLI chorizo, champignons, mozzarella, parmesan, origan	12,00€
VÉGÉTARIENNE courgettes, aubergines, poivrons, tomates confites, mozzarella, parmesan, origan	12,50€
ORIENTALE merguez, viande kebab, poivrons, oignons, mozzarella, parmesan, origan, sauce blanche maison	12,50€
QUATTRO FROMAGGIO bleu, mozzarella, chèvre, reblochon, parmesan, origan	13,50€
AMÉRICAIN mozzarella, viande haché (VBF), lard fumé, oignons, cheddar, parmesan, origan	13,50€
BASE CRÈME	
PAYSANNE oignons, lardons, champignons, oeuf, mozzarella, parmesan	13,50€
TARTIFLETTE oignons, lardons, reblochon, pommes de terre, mozzarella, parmesan	13,50€
NORVÉGIENNE saumon fumé, ciboulette, mozzarella, tomates cerise, citron, parmesan	14,50€
CHÈVRE MIEL lardons, chèvre, miel, oignons rouges, herbes aromatiques, roquette	12,50€

LE COIN DU PÂTISSIER

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS	7,50€
TOUTES NOS PÂTISSERIES SONT FAITES MAISON !	
CRÈME BRÛLÉE VANILLE	6,90€
BROOKIES & SA GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ	7,20€
TARTE TATIN ET QUENELLE DE CRÈME FRAÎCHE	7,20€
NOUGAT GLACÉ & SON COULIS FRUITS ROUGES	7,20€
BRIOCHE PERDUE & GLACE ROCHER	7,20€
LE GOURMAND DU BYSTROT	8,20€

vosre boisson chaude (café ou thé) accompagnée des versions mignatures de notre coin du pâtissier - vous n'avez pas à choisir, vous les dégustez toutes!!!

LE COIN DU GLACIER

L'ATELIER CRÉATION : réalisez votre coupe de glace avec notre nouvelle sélection de glaces artisanales de chez Christophe PEDONE - Maître Artisan Glacier depuis 1959 !

Les crèmes glacées : vanille de Madagascar, chocolat, café espresso 100% Arabica, caramel beurre salé, pistache de Sicile, menthe-chocolat, rhum raisin au rhum St-James

Les sorbets : framboise, cassis, passion, citron-vert, ananas, poire William, fraise des bois, lait de coco, mandarine

COUPE 2 BOULES	4,50€
COUPE 3 BOULES	5,90€
Les suppléments : chantilly maison, sauce chocolat, coulis de fruits rouges ou passion	1,50€

LES COUPES DE GLACE

COUPE BYSTROT glace vanille, chocolat, caramel beurre salé, brookies, chantilly maison	7,90€
COUPE BRETONNE glace caramel, vanille, pommes caramélisées, sauce caramel beurre salé et sel de Guérande, éclats de palets bretons, chantilly maison	7,50€
COUPE SYLVESTRE sorbet framboise, cassis, fraise, coulis de framboise, chantilly	7,50€
DAME BLANCHE glace vanille, sauce chocolat, chantilly maison	7,50€
AFTER BRISSACOIS glace menthe chocolat, menthe-pastille Giffard 4 cl	8,20€
COLONEL sorbet citron vert, vodka 4 cl	8,20€
L'ANGEVINE sorbet mandarine, Cointreau 4 cl	8,20€

NOS FORMULES & BOISSONS

Scannez le QR code !



Entrée + Plat
ou Plat + Dessert

Entrée + Plat + Dessert
+1/4 de vin ou sans alcool

Kir + Entrée + Plat + Dessert
+1/4 de vin ou sans alcool + Café

entrée & dessert au buffet - plat du jour ou grillade

NOS MENUS

27,90€

LE BYSTROT

midi & soir

Escargot de chez Lolo (x6)
ou Terrine de campagne

Suprême de volaille ou
Pièce du boucher

Crème brûlée
ou Dame blanche

(jusqu'à
10 ans)

8,50€

BYSTROT
KID

midi & soir

au choix pizza ou burger bambino,
aiguillettes de poulet frit

2 boules de glace ou
moelleux chocolat

boisson