



Le Bistrot du Roi

NOISY LE ROI



01 30 49 58 48 - lebistrotduroi.fr

Le Bistrot du Roi

Les cocktails

Americano Maison	12 cl	8,00
Spritz	16 cl	9,50
Mojito	16 cl	9,00
Virgin Mojito	16 cl	7,50
Caipirinha	18 cl	9,00
Gin-Tonic	16 cl	9,00
La coupe de champagne Gosset	12 cl	12,00
Le Cocktail Fleuri	12 cl	7,50
Crème de fleur de sureau, citron vert & crément de Loire		
Le Birlou	12 cl	7,50
Liqueur de pomme & châtaignes, crément de Loire		
Quintinie Ananas Pomme & pêche Sans Alcool	30 cl	7,50

Les apéritifs

Kir classique	12 cl	5,90
Kir Royal	12 cl	8,50
Cassis, Mûre, Peche de Vigne, Violette, Rose, Framboise		
Martini blanc ou rouge	6 cl	6,00
Porto blanc ou rouge	6 cl	6,00
Ricard	4 cl	7,50
Whisky Jameson	4 cl	7,00
Jack-Daniels	4 cl	8,00

Le Champagne & vin effervescent

Triple Zéro, la taille aux loups	75 cl	60,00
Champagne Gosset, grande reserve	75 cl	70,00

Les Bières & Cie

Pression, Stella	25 cl	4,90	50 cl	7,90
Bière locale "Expedition Brewery"	33 cl	6,50		
Panaché / Monaco / Cidre brut	25 cl	5,00		
Bière bouteille	33 cl	6,00		
Leffe / Corona				

Les Sodas & jus de fruits

Coca - Coca Zéro	33 cl	3,90
Perrier	33 cl	3,90
Schweppes classique ou agrume	33 cl	3,90
Fuze tea - orangina	33 cl	3,90
Sirops à l'eau menthe - grenadine - citron	33 cl	2,50
Jus de fruits & Nectars "PAGO"	20 cl	3,90
Ananas - Pomme - Tomate & Orange - ACE - Fraise		

Les whiskys de prestige

Knockando 12 ans	4 cl	12,00
Glenfidich 12 ans	4 cl	8,00
Lagavulin 16 ans	4 cl	14,00
Dalmore 12 ans	4 cl	12,00
Michel Couvreur - Overaged	4 cl	16,00
Armorik, "Breton"	4 cl	8,00
Nika Days	4 cl	12,00
Signatory 2009	4 cl	14,00

Les gin's

Lord of Barbes	4 cl	9,00
Mistral, Provence	4 cl	9,00
Bombay Sapphire	4 cl	8,00
Hendricks	4 cl	8,00

Les rhums

Presidente	4 cl	8,00
Diplomatico	4 cl	8,00
Don Papa / Don Papa Baroko	4 cl	8,00
Kraken black spiced	4 cl	9,00

Les Digestifs

Get 27 - Get 31 - Limoncello	4 cl	8,00
Calvados - Armagnac- Vielle Poire	4 cl	8,00

Les Eaux

Les Eaux Micro-filtrées Aquachiara

Plate	75 cl	2,90	Plate	50 cl	1,90
Pétillante	75 cl	3,90	Pétillante	50 cl	2,50

Les Eaux Minérales

Evian	75 cl	4,90	Badoit	50 cl	4,50
-------	-------	------	--------	-------	------

Les Boissons

chaudes

Café - Déca	3,00
Allongé - Noisette	3,50
Thé - Infusion	3,50
Irish Coffee	9,00

Menu Enfant 12,00

Burger enfant ou Steak haché ou jambon cru garnis "frites-salades"

1 ou 2 boules de glaces

Formule du Midi

ENTREE + PLAT + DESSERT	24,90
ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT	18,90

Voir l'ardoise du jour

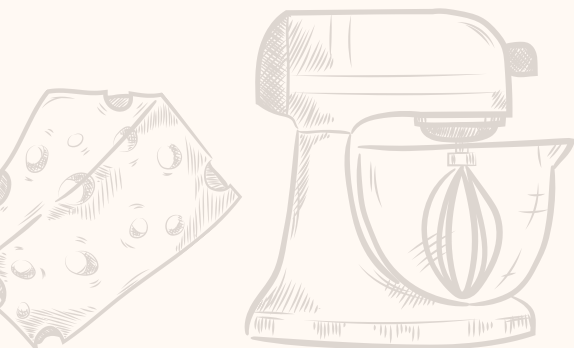
HORS WEEK END & JOURS FÉRIÉS



Formule du Bistrot

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
DANS LA CARTE ET L'ARDOISE

31,00



Un peu plus

- Frites maison 3,50
- Purée 3,50
- Gratin Dauphinois 5,50
- Fondue de poireaux 4,50
- Salade verte 2,50

Les entrées

- Planche de jambon ibérique de cébo ^{sup 5€ *} 14,00
- Saumon gravelax, crème au citron & aneth 9,90
- Terrine du bistrot maison 7,90
- Velouté de potimarron et châtaignes 7,90
- Petit camembert rôti au miel 9,90
- Entrée du Jour à l'ardoise

Les plats

- Tartare de boeuf classique, Frites & salade 16,90
- Paleron de boeuf confit 7h au vin rouge Purée Grand-mère 18,90
- Dos de cabillaud, émulsion légère à l'ail Embeurré de poireaux, chips de Speck 19,90
- Boudin basque de Christian PARA Purée Grand-mère et pommes 17,90
- Noix d'entrecôte "Argentine" ^{sup 3€ *} 24,90
Gratin Dauphinois & salade, sauce tartare
- Burger au Morbier AOC, confit d'oignons Frites & salade 16,90
- Le Plat du Jour à l'ardoise

Les Desserts

- Brie de Meaux "truffé" par nos soins 7,90
- Profiteroles du Bistrot *à précommander* 10,90
- Mousse au chocolat 7,90
- Brioche façon pain perdu, caramel maison & noisettes 9,90
- Baba au rhum, ananas & chantilly 9,90
- Café ou thé Gourmand 8,90
- Coupe de Glaces
1 Boule 3,90 2 Boules 5,90 3 Boules 7,90
Chocolat / Vanille / Café / Coco / Pistache / Noisette
Framboise / Citron / Mangue-Passion / Pêche de vigne
- Dessert du jour à l'ardoise

^{sup 5€ *} / ^{sup 3€ *} dans la formule du Bistrot

Le Bistrot du Roi

Les blancs

Bourgogne

37,5 cl 75 cl

- Pouilly Fuissé AOC, Les Gavouilles, 2016 38,00
- Givry AOC, Les Grognots, 2018 38,00
- Viré Clessé AOC, Les Vignes d'Adélie, 2018 38,00
- Macon-Lugny AOC, Eugene Blanc 14,00 26,00

Val de Loire

- Menetou-Salon AOC, Le Grand Cerf, 2018 16,00 29,00
- Montlouis sur loire AOC, Rémus, 2019 48,00
- Domaine de la taille aux loups*
- Touraine AOC, Sauvignon blanc, Quentin Cocteaux 22,00
- Quincy AOC, Une Promesse 2021 22,00

Bordeaux & Sud-Ouest

- Pessac Léognan AOC, Chateau Tour Léognan, 2019 38,00
- Cotes de Gascogne IGP, Elixir de Joy, 2017 25,00
- Graves AOC, Chateau Haut Selves, 2018 29,00

Le sud

- Coteaux Varois en Provence AOC, JOLO, 2021 32,00
- Saint Chinian AOC, Gilbert & Gaillard, 2019 24,00
- Crozes Hermitage AOC, Chante Passo 34,00

Les Rosés

Provence

- Côtes de Provence AOC, Pétale de Rose, 2019 16,00 36,00
- Côtes de Provence AOC, Miraval 36,00
- Ile de beauté IGP, Terra d'Ortolo, 2020 24,00

Languedoc

- Saint-Chinian AOP, Gilbert&Gaillard, 2020 24,00
- Gard IGP, La Nuit tous les chats sont gris, 2020 22,00

Au Verre

Rouge

- Brouilly AOC, Chateau des tours 6,00
- Saint Chinian AOP, G&G, les amis 6,00
- Bordeaux Supérieur AOC, B de Maucaillou 8,00

Blanc

- Quincy AOC, une promesse 6,00
- Macon-Lugny AOC, Eugene Blanc 6,00

Rosé

- Saint chinian AOC, Le rosé du chateau 6,00

Au pichet

Rouge

25 cl 50 cl

- Bergerac AOC, Domaine de la Combe 8,00 14,00

Rosé

- VDP Méditerranée, Château du Rouet, Terres 8,00 14,00

Blanc

- VDF, Le Chardonnay de Christian Terrier 8,00 14,00

Les rouges

37,5 cl 75 cl

Val de Loire

- Chinon AOC, Couly Dutheil, les Chatelières 24,00
- Menetou-Salon AOC, Le grand Cerf, 2018 16,00 30,00
- Sancerre AOC, Alphonse Mellot, 2019 58,00

Beaujolais & Bourgogne

- Brouilly AOC, Chateau des tours, 2020 14,00 26,00
- Morgon AOC, Daniel Bouland, Corcelette, 2021 30,00
- Pommard AOC, Trois Follots, 2019 79,00
- Chassagne-Montrachet 1er Cru AOC, 2017 48,00 78,00
- Saint Aubin AOC, Les Argiliers, 2019 58,00
- Mercurey AOC, Domaine Faiveley, 2020 64,00
- Hautes côtes de Beaunes AOC, 2021 30,00

Bordelais et sud-ouest

- Bergerac AOC, Domaine de la Combe, 2017 24,00
- Cote de Bourg AOC, Château Escalette, 2016 26,00
- Bordeaux Supérieur AOC, B de Maucaillou, 2016 26,00
- Haut Médoc AOC, Heritage de chasse-spleen, 2016 59,00
- Haut Médoc AOC, Les demoiselles de Sociando-Mallet, 2016 69,00
- Pessac Léognan AOC, Chateau Carbonnieux, 2016 89,00
- Puisseguin Saint-Emilion AOC, Catherine du Roy, 2018 16,00 28,00
- Lussac Saint-Emilion, Grand Ricombre, 2019 26,00
- Saint Estephe AOC, Marquis de Calon, 2018 59,00
- Saint Julien AOC, les fiefs de Lagrange, 2015 72,00
- Saint Julien AOC, Amiral de Beychevelle, 2014 99,00
- Moulis AOC, La salle de Poujeaux, 2013 44,00
- Moulis AOC, N'2 de Maucaillou, 2017 49,00
- Graves AOC, Château Haut Selves, 2017 46,00

Rhone / Languedoc / Provence

- Chateauneuf du Pape AOC, 2019 52,00
- Cote rôtie AOC, Pierre Gaillard, 2019 86,00
- Saint Chinian AOP, G&G, les amis, 2018 26,00
- VDP Hérault, Les Brunes, 2019 88,00
- VDP Hérault, Les Creisses, 2020 42,00
- Croze Hermitage AOC, Chante Passo, 2020 32,00
- Côte du Rhône village AOC, Semaska, 2020 36,00