

LE  
BISTRONOME

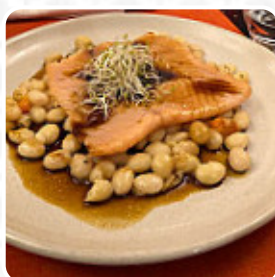
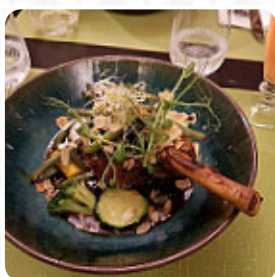


## Menu Le Bistronome

<https://lacarte.menu>

26 r. d'Hérambault, 62170 Montreuil, France

+33321060423,+33890211029 - <http://www.restaurant-le-bistronome.fr>



La carte de Le Bistronome de Montreuil comprend **70 plats**. En moyenne les **plats ou boissons sur la carte** coûtent environ 16 €. Les catégories peuvent être consultées sur le menu ci-dessous. Nous avons été agréablement surpris par ce restaurant, malgré une ambiance sobre. Le service était sympathique et nous avons pu nous régaler avec des plats délicieux. Les tarifs étaient également raisonnables. De l'accueil au dessert, notre expérience a été très positive. Je recommande vivement cet établissement pour une soirée réussie et gourmande.

# Menu Le Bistronome



## Salades

SALADE DE TOMATES

## Plats Principaux

LASAGNE

## En-Cas

CROQUETTES

## Plats De Poisson

POISSON

## Fruits De Mer

CREVETTES TEMPURA

## Sushi

SASHIMIS

## Riz

RISOTTO

## Plats De Bœuf

FILET MIGNON

## Antipasti - Entrées

CARPACCIO

## De La Grillade

STEAK DE JUPE

## Aperitivo - Apéritifs

KIR ROYAL

9 €

## Eau

PERRIER

350 €

## Formules

FORMULE 15€

15 €

## Menu Enfant

MENU ENFANT

12 €

## Spécialités Italiennes

ARANCINI

## BOISSONS

BIÈRES ARTISANALES LOCALES

4 €

## Les Boissons

SAN PELLEGRINO (1 L)

5 €

## Les Apéritifs

PORTO ROUGE (5CL)

5 €

## French

FOIE GRAS

## Petit-Déjeuner Chinois

YOUTIAO

## Cuisine Mexicano-Américaine

EMPANADAS

## Nos Jus

LES SOFTS

3 €

# Menu Le Bistronome



## Formules De Déjeuner

FORMULE 18€ 18 €

## Formule Piccolino

FORMULE 21€ 21 €

## Non Classé

STELLA ARTOIS (25CL) 3 €

## Boissons Non Alcoolisées

EAU  
VITTEL 350 €

## Accompagnements

MOTE  
PLATEAU DE FROMAGES

## Entrées & Salades

ANTIPASTI  
FRITES

## Indien

CURRY DE POULET  
ROTI

## Vin

VIN BLANC  
CHARDONNAY

## Café

CAPPUCCINO 3 €  
LATTÉ 3 €

## Les boissons chaudes

CAFÉ MEO 2 €  
GRAND CAFÉ MEO 3 €

## Bières

LEFFE PRESSION (25CL) 3 €  
1664 (25CL) 3 €

## Les Champagnes

CHAMPAGNE LACUISSE FRÈRES TRADITION 813 €  
CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ LA CUVÉE DU BISTRONOME 55 €

## Boissons

BOISSONS  
BIÈRE  
SODA (25 OU 33CL)

## Apéritif

TARTARE  
TEMPURA  
COUPE DE CHAMPAGNE

## Boissons Chaudes



CAFÉ  
AMERICANO MAISON (20CL) 7 €  
THÉ ET INFUSION 3 €

## Les Entrées

TEMPURA DE CREVETTES, SAUCE THAÏ À LA MENTHE 9 €  
VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS, ŒUF CASSÉ ET NOISETTES 8 €

# Menu Le Bistronome

TRANCHE DE THON QUALITÉ  
SASHIMI, MANGUE ET CITRON  
VERT 10 €

## Catégorie De Restaurant

DESSERT

VÉGÉTARIEN

FRANÇAIS

## Dessert

PROFITÉROLES

PANNA COTTA

MOUSSE AU CHOCOLAT

CROUSTILLANT AUX POMMES ET  
AMANDES 8 €

## Les Desserts

FONTAINEBLEAU AU LAIT DE  
CHÈVRE, FRAMBOISES ET SUCRE  
CANDY 8 €

QUENELLE AU CHOCOLAT,  
INFUSION ARABICA 8 €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 100 €

ASSIETTE DE FROMAGES  
SÉLECTIONNÉS PAR LA  
FROMAGERIE CASEUS 8 €

## Les plats

BAVETTE ANGUS, SAUCE POIVRE  
VERT, FRITES MAISON ET SALADE 18 €

FILET DE MERLAN EN CROûTE DE  
POMMES DE TERRE, SALADE  
CROQUANTE À LA CORIANDRE 16 €

ONGLET DE VEAU À LA PLANCHA,  
GRATIN DE PÂTES À LA MOELLE,  
QUELQUES GIROLLES 16 €

FILET DE PLIE SIMPLEMENT RÔTI,  
LÉGUMES DE SAISON, BEURRE  
SAFRANÉ 16 €



## Menu Unique

TRANCHE DE THON QUALITÉ  
SASHIMI, MANGUES ET CITRON  
VERT 25 €

VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR,  
SUCASSE 25 €

PAVÉ DE RUMSTECK, LÉGUMES DU  
MOMENT, SAUCE BORDELAISE 25 €

FILET DE PLIE SIMPLEMENT  
LÉGUMES DE SAISON 25 €

QUENELLES AU CHOCOLAT «  
EXTRA BITTER » INFUSION  
ARABICA 25 €

## Les Apéritifs / Digestifs

MARTINI, SUZE, PICON, GIN, RICARD  
(5CL) 4 €

WHISKY RED LABEL (4CL) 7 €

WHISKY GUILLON CUVE ALPHA OU  
NUMÉRO 1 (4CL) 15 €

KIR VIN BLANC (5CL) 5 €

BAILEY'S, GET 27 (4CL) 5 €

ARMAGNAC, COGNAC, CALVADOS  
(4CL) 8 €

## À La Carte

TERRINE DE POISSONS AUX  
TROISSAVEURS, MAYONNAISE  
POMMES VERTES 9 €

LES HUITRES SPÉCIALE CÔTE  
OUEST N°2( NORMANDIE), NATURE  
, CITRON ET VINAIGRE ÉCHALOTE 22 €

CROQUETTE D'UN RISOTTO AU  
PARMESAN, COPEAUX D'UN  
JAMBON IBÉRIQUE 10 €

6 ESCARGOTS DE CAMPAGNE LES  
HESDIN, COMME UN ŒUF  
COCOTTE, TOAST À L'AIL 10 €

# Menu Le Bistronome



CHUCK-FLAP, BLACK ANGUS AU  
POIVRE VERT, FRITES MAISON, 23 €  
SALADE DU MOMENT

POITRINE DE VEAU FARCIE CUITE  
72 H , CHAMPIGNONS, PURÉE 22 €  
TRUFFÉE

TEMPURA DE LA MER 3 VARIÉTÉS ,  
SAUCE ETSALADE THAÏ 18 €  
CORIANDRE , COCO

DOS DE CABILLAUD À LA  
PLANCHA, BEURRE AUX 20 €  
HERBESFRAICHES, LÉGUMES

SOURIS D'AGNEAU COMME UNE  
TAJINE, FRUITSSECS, LÉGUMES 20 €  
ETSEMOULE

ASSIETTE DE FROMAGES DE CHEZ 10 €  
CASEUS

## Ces Types De Plats Sont Servis



STEAK DE THON

VIANDE

POISSON

DESSERTS

MOULES

PÂTES

TURQUIE

SOUPE

APÉRITIF

SALADE

## Ingrédients Utilisés



CHOCOLAT

CARAMEL

BŒUF

THON

SAUMON

ESCARGOT

FRUIT DE MER

COQUILLES SAINT-JACQUES

CREVETTES

CHAMPIGNONS

FROMAGE

VIANDE DE PORC

PARMESAN

CREVETTE

TOMATE

## Le Bistronome

26 r. d'Hérambault, 62170  
Montreuil, France

### Heures d'ouverture:

Lundi 12:00-14:00

Jeudi 12:00-14:00

Vendredi 12:00-14:00

Samedi 12:00-14:00

Dimanche 12:00-14:00

Fait avec [Carte](#)

