

LA CARTE

LES ENTREES / STARTERS

Salade de lentilles à l'orange et magrets de canard fumé 9,80 €
Lentil salad with orange, smoked duck breast

Saumon Label Rouge façon Gravlax mariné à l'aneth et citron vert 12,50 €
Marinated salmon with dill and lime

Os à moelle simplement gratiné au sel de Guérande et ses tartines grillées 8,80 €
Grilled marrowbone with sea salt

Escargots de Bourgogne au beurre persillé
les 6 : 10 € les 12 : 18 €
Burgundy snails with parsley and garlic butter

Entrée du moment 6,50 €
Starter of the day

LES SALADES & LEGUMES / SALADS & VEGETABLES

La Caesar 16,80 €
Suprême de poulet, copeaux de parmesan, sauce Caesar et salade romaine
Chicken fillet, shavings of parmesan, Caesar dressing and salad

L'Automnale 17,50 €
Salade de lentilles tièdes à l'orange, émincé de saumon mariné et haddock
Warm lentil salad, finely sliced marinated salmon and smoked haddock

L'Assiette fromagère 18,50 €
Mini camembert rôti au four, chiffonnade de jambon Corse, salade d'épinard
Camembert roasted, sliced of Corsica ham, spinach salad

L'assiette de frites ou de légumes 5,50 €
(supplément œuf poché + 2€)
French fries or vegetables plates

LES BURGERS ET CLUBS SANDWICHES

(sont servis avec frites et salade verte)

Le Gaspard Bacon burger au bœuf de Charolle 19,50 €
Gaspard's burger: Charolais beef patty, bacon, French fries and salad

Burger végété (mozzarella de bufflonne, légumes grillés, pistou) 19,50 €
Vegetarian burger (buffalo mozzarella, vegetables, pesto), French fries and salad

Club Poulet - Bacon 18,50 €
Chicken and bacon club sandwich, French fries and salad

Club Saumon 18,50 €
Salmon club sandwich, home-made French fries and salad

LES PLATS

Pavé de saumon *Label Rouge*, sauce vierge, tombée d'épinard et pommes à l'ail 23 €
Salmon steak, virgin oil sauce, spinach and roasted potatoes with garlic

Cordon bleu maison (poulet, bacon cheddar), frites et salade 18,50 €
"Cordon bleu" (breaded chicken fowl, bacon and cheddar)

Carpaccio de bœuf, câpres, copeaux de parmesan, frites et salade 18,50
Beef carpaccio, sliced Parmesan, capers

Tartare de bœuf de Charolles cru ou juste poêlé, frites et salade 16,50 €
Charolais beef tartare (raw or seared)

Pièce du boucher selon marché (prix à l'ardoise), sauce maison, pommes à l'ail et salade
Butcher's piece of meat (price depending on arrivals)

Suggestion du moment 16,50 €
Suggestion dish

LES ARDOISES / SLATES

Saumon mariné façon Gravlax / *Marinated salmon*

La petite / *small plate* 12,50 €

La grande / *large plate* 21,00 €

Charcuterie corse de la maison *Aux Saveurs de Corse*

Selection of Corsican charcuterie

La petite / *small plate* 11,50 €

La grande / *large plate* 19,80 €

Fromages / *Cheese selection*

La petite / *small plate* 11,50 €

La grande / *large plate* 19,80 €

La grande mixte (fromages et charcuterie corse) 21,50 €
Selection of Corsican charcuterie and cheeses (large plate)

LES CHAMPAGNES GOURMANDS « Nicolas Feuillatte »

Champagne gourmand salé Nicolas Feuillatte : 18,50 €
coupe de champagne Nicolas Feuillatte et assortiment de mignardises salées
Glass of Nicolas Feuillatte dry champagne with a selection of savoury treats

Champagne gourmand sucré : 17,50 €
coupe de champagne Nicolas Feuillatte et assortiment de mignardises sucrées
Glass of Nicolas Feuillatte dry champagne with an assortment of gourmet desserts

LES FROMAGES ET DESSERTS MAISON / CHEESES AND SWEETS

Petit assortiment de fromages 11,50 €

Selection of cheeses (small plate)

Moelleux au chocolat, boule de glace vanille 9,50 €

Chocolate cake, scoop of vanilla ice

Crème brûlée 8,80 €

Crème brûlée

Mousse au chocolat 7,50 €

Chocolate mousse

Salade de fruits frais de saison 8,80 €

Seasonal fresh fruit salad

Café ou déca gourmand 8,80 €

Espresso or decaffeinated coffee with an assortment of gourmet desserts

Grand gourmand (thé, crème, cappuccino, infusion) 10,50 €

Tea, espresso with milk, cappuccino or infusion with an assortment of gourmet desserts

LES GLACES ET SORBETS DE LA MAISON « LE BAC A GLACES »

2 boules / 2 scoops : 5,70 € 3 boules / 3 scoops : 7,50 €

(Glaces : vanille, caramel, pistache, café & Sorbets : framboise, chocolat, citron vert, mangue)

La coupe glacée délice caramel : 10,50 €

Glace caramel beurre salé, caramel fondant, éclats de nougatine, chantilly

Salted butter caramel ice cream, melted caramel, nougatine chips, whipped cream

La coupe Dame Blanche : 10,50 €

Glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream

Le café ou le chocolat Liégeois : 10,50 €

Glace café ou chocolat, glace vanille, chantilly maison

Coffee or chocolate ice cream, vanilla ice cream, whipped cream

La coupe Colonel : 10,50 €

Sorbet citron vert, shot de vodka

Lime sorbet, vodka shot

POUR LES JUNIORS (- 10 ANS) / FOR CHILDREN (UNDER 10) 10,80 €

Nuggets de poulet ou burger junior avec frites ou légumes

Nuggets or junior burger with French fries or vegetables

+

Dessert au choix (Mignardises, boule de glace ou sorbet, salade de fruits)

Assortment of small desserts or one scoop ice cream or fruits salad

+

Un sirop enfant

Glass of water with flavoured syrup

de *Le Bistro*
Gaspard

LES APERITIFS :

Le Kir vin blanc	4,10€
Le Kir royal	9,20€
Ricard, Pastis, Salers, Porto, Martini, Campari	4,50€
Lillet rosé	5,50€
Américano maison	8,50€

LES WHISKYS:

Clan Campbell, Bushmills	8,00€
Aberlour 10 ans, Jack Daniel's, Maker's Mark	9,00€
Jura Journey, Oban 14 ans	9,50€
Cardhu 15 ans, Nikka Barrel,	10,00€
Macallan Amber, Taketsuru,	11,50€
Knockando 18ans, Lagavullin 16ans	12,50€

LES BIERES :

<u>Pression :</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
Jupiler, Panaché	4,00€	7,60€
Kwak	5,50€	10,50€
Kwak 33cl		6,80€
Tango, Monaco	4,20€	8,00€
Picon bière	4,40€	8,40€

Bouteilles :

Heineken 33cl	5,80€
Pelforth brune 33cl	6,40€
Coronna 33cl	6,60€
Hoogarden (bière blanche) 33cl	6,60€
Camden Pale 35,5cl	7,20€
Goose Island 35,5cl	7,20€

Prix net, service compris.

Les règlements par chèque bancaire ne sont pas acceptés. Règlement par CB sans contact à partir de 5€
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

de Le Bistro Gaspard

LES EAUX MINÉRALES :

Evian 100cl, Badoit 100cl	6,90€
Chateldon 75cl	7,40€
Evian 50cl, Badoit 50cl	4,90€
Perrier 33cl	4,90€

LES SOFTS :

Limonade	4,30€
Diabolo	4,50€
Coca cola, Coca zero, Orangina, Fuzetea	4,90€
Schweppes, Scheweppes agrumes	4,90€
Fanta agrumes	4,90€

LES JUS DE FRUITS :

Fruits pressés	5,70€
Jus de fruits Pago	4,90€

(Abricot, Orange, Pomme, Poire, Mangue, litchi, Tomate, tropical)

LES BOISSONS CHAUDES :

Café, décaféiné, Noisette	2,50€
Double café, double décaféiné	4,70€
Petit crème	3,70€
Grand crème, Cappuccino, Chocolat	4,70€
Chocolat viennois	5,70€
Lait froid, Lait chaud	4,10€
Lait froid, Lait chaud aromatisé	4,30€
Thés noirs Damman	4,10€
Thés vert Damman	4,10€
Thé vert à la menthe fraîche	5,70€
Infusions Damman	4,10€
Thé au lait	4,30€
Vin chaud	5,50€
Grog	6,70€

Prix net, service compris.

Les règlements par chèque bancaire ne sont pas acceptés. Règlement par CB sans contact à partir de 5€
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



LES ROUGES

	VERRE (15 cl)	TULIPE (25 cl)	Bt (75 cl)
Saint Amour AOC « Rémi Benon » 2018	5,50€	9,00€	27,00€
Chenas « Subtil » AOC « Rémi Benon, » 2018			28,50€
Haut Médoc AOC « Château Lamothe Cissac » 2016	8,50€	14,00€	42,00€
Graves AOC « Château Chanteloiseau » 2016	6,30€	10,50€	31,00€
Pessac Léognan 2014 « Château Lamothe Bouscaut »			50,00€
Saint Emilion Gd cru 2014 « Château du Barry »			47,00€
St Emilion Gd cru classé 2011 « Château Grand Corbin »			85,00€
Saint -Estèphe 2007 « Château Phélan Ségur »			98,00€
Moulis AOC 2011 « Château Maucaillou »			60,00€
Pomerol 2008 « Château Moulinet »			85,00€
Bourgogne AOC Givry « Les Dracy » 2017			54,00€
Côtes de Beaune Village AOC 2018	8,50€	14,00€	42,00€
Mercurey « Domaine Louis Max » 2016	8,50€	14,00€	42,00€
Chorey-les-Beaune « vieilles vignes » 2017			68,00€
Aloxe Corton 2014 « Domaine Latour »			78,00€
Chinon AOP Couly-Dutheil « Les Tuffeaux » 2012			31,00€
AOP Bourgueil « Chevalier Minière » 2018	5,00€	8,20€	24,50€
« L'art de vivre » Domaine Hospitalet	7,50€	12,50€.	37,00€
Corbières AOC Boutenac « Pierre Bories » 2012			38,00€
Côteaux du Languedoc AOC « Pic Saint Loup » 2018	5,80€	9,60€	28,50€
Syrah « Prima Nature » 2018 	5,00€	8,20€	24,50€
IGP Aude Hauterive « Cigalus » vin demeter			
Côtes du Rhône AOP « L'Oustau des Lecques » 2016	5,90 €	9,90 €	29,50€
Crozes Hermitage AOC « E.Guigal » 2016			42,00€
Chateauneuf du Pape 2013 « Château La nerthe »			84,00€
Côte Rotie Pierre Gaillard 2016			88,00€

Prix net, service compris.


Les règlements par chèque bancaire ne sont pas acceptés. Règlement par CB sans contact à partir de 5€
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

de Le Bistro Gaspard

VINS BLANCS :

	VERRE (15 cl)	TULIPE (25 cl)	Bt (75 cl)
Alsace AOP Pinot Gris « Kuentz Bas » 2018	6,00 €	11,00 €	33,00€
Chablis AOC « Domaine Cauroy » 2017	8,00€	13,00 €	39,00€
Beaujolais blanc « Rémi Benon » 2018	5,50€	9,00€	27,00€
Saint - Véran AOC « Domaine du Paradis » 2018	7,50 €	12,50 €	37,00€
Mersault Vincent Girardin 2011 «Les Genevrières»			110,00€
Pouilly Fumé 2018 «La Renardière»	8,00€	13,00€	39,00€
Sancerre AOC Prieur & fils « Domaine de St pierre » 2018	7,50 €	12,50€	37,00€
Cheverny AOC	5,20 €	8,70€	26,00€
Chardonnay IGP pays d'oc « Prima nature » 	5,20€	8,70€	26,00€
Domaine de L'Aigle Chardonnay AOP Limoux	6,50€	10,80€.	32,00€
Jurançon « Les Amours de la Reine » 2017	6,10 €	10,20€	27,00 €
Limoux AOP « L'Aigle Royal » 2017 cuvée numérotée			58,00 €

VINS ROSES :

	VERRE (15 cl)	TULIPE (25 cl)	Bt (75 cl)
Côtes de Provence AOC « Château Roubine » cru classé 	6,50 €	10,80 €	30,00€
Gris Blanc IGP Pays D'oc « Domaine Gérard Bertrand »	5,20 €	8,70 €	26,00

CHAMPAGNE :

La Coupe Nicolas Feuillatte, brut Réserve			9,50€
La Coupe Nicolas Feuillatte, brut de Chardonnay Millésime blanc de blanc 2006			10,50€
La bouteille Nicolas Feuillatte, brut de Chardonnay Millésime blanc de blanc 2006			65,00 €
La bouteille Nicolas Feuillatte « Palme D'or » brut Millésime 2002			130,00 €

Prix net, service compris.

Les règlements par chèque bancaire ne sont pas acceptés. Règlement par CB sans contact à partir de 5€
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération