



# LE BISTRO' NOMIC

**MUSIC LIVE - TOUS LES SAMEDIS SOIRS**

**Grillés au barbecue, mijotés pendant 7 heures ou encore rôtis au four, vous trouverez dans notre carte des produits d'exception "Fait Maison" et cuisinés avec originalité pour vous offrir une expérience unique aux inspirations multiculturelles.**

**Origine des produits - certifiés BIO, approvisionnement local en pièce entière et découpés par nos équipes pour vous offrir un prix abordable**

- BŒUF AUBRAC - Domaine du Vayssaire (Plateau d'Aubrac)
- AGNEAU MERINOS - Elevage Dombry (Gard) - Viande Halal
- THON ROUGE ET LOUP DE MER, pêchés à la ligne en Méditerranée
- FROMAGES FERMIERS
- LEGUMES - Potager de Gaspard (Châteaurenard)
- MICRO-BRASSERIE - La Barbaude & la Peetch (Vaucluse)

## Les TAPAS

<b>Rillettes de la mer aux noix de cajou et citron vert Combawa</b>	8
<b>Duo de viandes séchées - agneau aux herbes et bœuf au poivre fumé</b>	8
<b>Os à moelle grillé en persillade</b>	6
<b>Poivrons grillés marinés à l'ail et au romarin (V)</b>	6
<b>Pilons et ailerons de poulet fermier laqués miel et paprika</b>	7
<b>Caviar d'aubergines (V)</b>	6
<b>Fromage fermier de laguiole (plateau d'Aubrac)</b>	8

Quelques exemples de notre bar:

<b>Sirop à l'eau</b> - 25 cl	3	<b>Pelforth Blonde</b> - Pression 25 cl	4.5
<b>Perrier</b> - 33 cl	4	<b>Peetch Blanche</b> - Bière artisanale - Bttle 33cl.	6.5
<b>Coca ou Coca Zéro</b>	4	<b>La Galéjade</b> - Bière artisanale - Bttle 33cl.	6.5
<b>Nectar Granini</b> - 25 cl	4	<b>Cdr AOP</b> - Rosé - Domaine de l'Olivier - 12 cl	6
<b>Expresso</b>	2	<b>Mojito</b>	9

# MENU

## LES ENTRÉES

<b>Courgette ronde farcie chèvre &amp; poivrons grillés, coulis de tomates basilic (v)</b>	9
<b>Céviché de loup de mer, tartare de courgettes, gelée de coco, citron vert</b>	14
<b>Tomate Broussata</b> - Granité de tomates sur fromage fermier de Chèvre en Burrata & basilic frais (V)	11
<b>Pâté croûte au bœuf confit et sel fumé des Galices</b>	12

## LES PLATS

<b>Médailon de poitrine d'agneau roulée au caviar d'aubergine</b> - crumble de tomates	19
<b>Salade César' Nomic</b> - poulet fermier, fromage de laguiole, gratons de poulet, sauce césar	17
<b>Agneau confit 7 heures aux épices cajun &amp; légumes</b> - sauce yaourt menthe & coriandre	23
<b>Daube de bœuf provençale façon grand-mère</b> - écrasé de pommes de terre	18
<b>Burger bistro</b> - bœuf effiloché, fondu de laguiole, oignons confits, sauce moutarde, potatoes	19
<b>Wok asiatique de légumes au sésame (v)</b> - nouilles Udon, tagliatelles de légumes, cébettes	16
<b>Mille-feuilles de thon &amp; loup de mer mi-cuit</b> - courgettes & fenouil snackés, coulis de basilic	23
<b>Thon rouge grillé en cassolette de petits légumes épicés et anisés</b>	19

## GRILLÉ A LA BRAISE - avec une garniture et une sauce au choix

<b>Bavette</b> - 180 g	18
<b>Faux-filet</b> - 200 g	21
<b>Entrecôte</b> - 300 g	25

### LES GARNITURES

Crumble de tomates au basilic et parmesan  
Caviar d'aubergines à l'origan  
Ecrasé de pommes de terre au beurre  
Potatoes au paprika et herbes de Provence

### LES SAUCES

Beurre Maître d'hôtel  
Sauce Chimichurri  
Sauce yaourt menthe et coriandre  
Sauce Barbecue  
Aïoli

## LES DESSERTS

<b>Assiette de fromage</b> - chèvre frais cendré, bleu des Causses, tomme de brebis à l'ail des ours	10
<b>Cheese cake citron vert, cœur de fruits rouges et speculos</b>	9
<b>Coupe Choco' Nomic</b> - glace chocolat noir, moelleux au chocolat et pralin	8
<b>Île flottante à la Praline de Lyon et crème anglaise au thé Matcha</b>	8
<b>Baba au rhum flambé</b> - rhum arrangé maison, crème anglaise au citron vert	9
<b>Mi-cuit chocolat noir et sa boule de glace vanille</b>	8
<b>Assiette de fruits de la vallée du Rhône</b> - selon arrivage	8
<b>Café gourmand</b> - Opéra chocolat, verrine de fruits frais et boule de glace	8
<b>Cuvée des papes</b> - sorbet poire, marc de Châteauneuf du Pape (réserve des légats)	10

# L'EXCEPTION A LA BRAISE

- **T- BONE - 1KG** - 2 garnitures et 3 sauces au choix 79
- **CÔTE de BŒUF - 1KG** - 2 garnitures et 3 sauces au choix 69
- **PLANCHE TERRE & MER - 500 G** - 2 garnitures et 3 sauces au choix 49  
Mix bœuf, agneau, poulet & thon rouge

## Accompagné d'une garniture et d'une sauce au choix :

- **BASSE-COTE MATUREE - 200 G** 29
- **PICANHA MATUREE - 200 G** 32
- **COTELETTES D'AGNEAU - 180 G** 27
- **STEAK DE THON ROUGE - 180 G** 25
- **FILET DE LOUP DE MER - 180 G** 27

# LES MOMENTS PRIVILEGIÉS

## FORMULE MIDI - Plat - 12,9 ou plat & dessert - 17,9

(lundi au vendredi - hors jours fériés)

**Grillade du jour** - garniture et sauce au choix

**Ribs de bœuf sauce Barbecue** - potatoes au paprika et herbes de Provence

**Salade du jour** - à l'ardoise

-----  
**Fromage fermier au choix** - Chèvre frais cendrée, Laguiole, Tomme de brebis à l'ail des ours

**Glace 2 boules et topping au choix**

**Assiette de fruits frais**

**Café gourmand** - Opéra chocolat, verrine de fruits frais et boule de glace

## LE REPAS DES ENFANTS - 12

**Grillade de bœuf** ou **côtelette d'agneau** ou **pilon de poulet laqué**

accompagné d'une **garniture au choix**

**Moelleux au chocolat** ou **2 boules de glace au choix**

**Sirop offert**