

Bistrot Le Valentino

Softs:

Coca/Coca Zéro/Limonade 33cl	5.50€
Jus de fruits: Orange, Pomme, Ananas, Tomate 25 cl	5.50€
Orangina/ Schweppes 25cl	5.50€

Les Alcools

Martini/ Campari/ Porto 5cl	7.00€
Kir Vin Blanc 16cl	7.00€
Kir Royal 15cl	16.00€
Suze 5cl / Ricard 4cl	7.00€
Spritz	12.00€
Whiskey Grant's 5cl	7.00€
Cardhu 12 ans	12.00€
Jack Daniel's	10.00€

Les Eaux Minérales

et

Les Bières

Coupe de Champagne Jacquart Brut	15cl	16.00€
Coupe de Champagne Castelneau Rosé	15cl	17.00€

Les Abatilles 50cl	5.50€
Heinekeïn 33cl	7.00€
Carlsberg 33cl	7.00€

Sélection de vins au verre

	15cl
<u>Vins Blancs:</u>	
- Sauvignon Blanc, Attitude, Pascal Jolivet, 2016	8.00€
- Macon, Clos de Condemine, Domaine Luquet	8.00€
<u>Vins Rouges:</u>	
- Bordeaux,, Origami, Château de L'Evêché 2015	7.00€
- Pinot Noir, Domaine Chanzy 2016	8.00€
<u>Vin Rosé:</u>	
- Côtes de Provence, Triennes 2017	7.00€

Bistrot Le Valentino

Menu entrée /plat ou plat/dessert 31.00€

Menu entrée/plat/dessert 38.00€

Entrées (7€)

Velouté de choux-fleur Breton

Tartare d'huîtres et saumon relevé gingembre et citron vert

Croustillant d'agneau au jus de mangue

Terrine de campagne artisanale

Œuf mollet à la Florentine

Plats (24€)

Dos de saumon au jus de moules, mâche en salade

*Mi-cuit d'espadon à la plancha,
mousseline de chou romanesco, sauce poivre*

Blanquette de veau à l'ancienne

Filet mignon de porc en écaille de chorizo, pomme purée

Onglet de bœuf au sautoir, aligot maison

Bistrot Le Valentino

Suggestions du Moment

Saumon Fumé d'Ecosse « Label Rouge »
29€

A partager pour deux personnes...

Côte de Veau ou Côte de Bœuf
de nos voisins des Boucheries Nivernaises
90€

Assiette de fruits du moment
13€

Desserts (7€)

Fromage de saison

Mousse au chocolat Valrhona

Crêpes Suzette au Grand Marnier

Ile flottante au caramel

Petits choux au pralin

Prix Nets en €/Service Compris

Bistrot Le Valentino

Carte des vins

75cl

Champagnes:

_ Pol Couronne Blanc de Blancs, Extra Brut	80.00€
_ Taittinger Prélude Brut	110.00€
_ Castelnau Brut Rosé	80.00€
_ Irroy Rosé, Carte d'Or	70.00€
_ Taittinger Brut Rosé, Cuvée Prestige	110.00€

Vins Blancs:

_ Sauvignon Blanc, Attitude, Pascal Jolivet 2017	39.00€
_ Bourgogne, Aligoté, Domaine Leflaive	36.00€
_ Chablis, Domaine Billaud-Simon 2017	49.00€
_ Bordeaux, Château Coquillas 2016	41.00€

Vins rosés:

_ Côtes de Provence, Triennes 2017	32.00€
_ Côtes de Provence, Rock Angel 2016	58.00€

Bistrot Le Valentino

75cl

Vins rouges:

_ Cahors, Château Ponzac « Patiemment » 2015	28.00€
_ Bordeaux, Origami, Château de L'Evêché 2015	34.00€
_ Bordeaux, Château Coquillas 2016	41.00€
_ Côtes du Rhône, Plan de Dieu, Marrenon 2017	33.00€
_ Morgon, Château de Pizay, Cuvée du Py 2016	38.00€
_ Pinot Noir, Domaine Chanzy 2016	39.00€
_ Saint-Estèphe, Beau-Site, Cru Bourgeois 2006	43.00€

Boissons chaudes:

_ Café Décaféiné 3.00€	_ Cappuccino 5.00€
_ Double Café 5.00€	_ Thés ou Infusions 5.00€
_ Café Crème 3.50€	

Digestifs:

	5cl
_ Eaux de Vie (Framboise, Poire)	9.00€
_ Vieille Prune de Souillac, Louis Roque	9.00€
_ Rhum, Diplomatico, Réserve Exclusive	9.00€
_ Pippermint, Maison Cartron	8.00€
_ ABK6, Cognac XO, Grand Cru, Francis Abecassis	10.00€
_ Calvados VSOP, Boulard	10.00€
_ Armagnac 1981, Dupeyron	12.00€

Restaurant

Au 41 Penthievre

Ouvert du Lundi au Vendredi

Déjeuner / Dîner

Privatisation sur demande

01.43.59.23.99

www.au41.fr

penthièvre41@yahoo.fr