

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€
Heinekein 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, Château de Sauvage, 2016	7.00€
- Cahors, Château Ponzac, V et M Molinié 2015	8.00€
- Pinot Noir, Maison Léon Beyer 2015	8.00€
<u>Vin Rosé:</u>	
- Côtes de Provence, Triennes 2017	7.00€

Bistrot Le Valentino

Menu entrée /plat ou plat/dessert 34.00€

Menu entrée/plat/dessert 42.00€

Entrées (8€)

Velouté de potiron, châtaignes et croûtons

Salade de bulots et rattes, mayonnaise

Frisée aux lardons et chèvre chaud

Pâté en croûte et céleri rémoulade

Œuf poché façon meurette

Plats (26€)

Dos de saumon au jus de cresson et salsifis

*Mi-cuit de thon rouge marqué aux agrumes,
Orzotto au potiron*

Pot-au-feu de joues de bœuf et petits légumes

Suprême de volaille, champignons et pomme purée

Onglet de bœuf au sautoir, aligot maison

Bistrot Le Valentino

Suggestions du Moment

Saumon Fumé d'Ecosse « Label Rouge »

29€

Coquillettes au jambon et truffe noire Mélanosporum

36€

*Côte de Veau ou Côte de Bœuf
de nos voisins des Boucheries Nivernaises*

90€

Assiette de fruits du moment

13€

Desserts (8€)

Fromage de saison

Mousse au chocolat Valrhona

Madeleines de mamie, caramel à la fleur de sel

Ile flottante à la vanille

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€

Bistrot

Le Valentino

Ouvert du Lundi au Vendredi

Déjeuner/Dîner

Privatisation sur demande

01.45.63.01.28

www.au41.fr

penthièvre41@yahoo.fr