

# 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€
Heineken 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 champignons de saison*

*Pâté en croûte, rémoulade de céleri et mâche*

*Salade César à notre façon*

*Frisée aux lardons et chèvre chaud*

*Fond d'artichaut, œuf mollet, saumon fumé et mimosa*

## *Plats* (26€)

*Risotto cuisiné à l'encre de seiche, gambas à la plancha*

*Dos de cabillaud persillé, gingembre  
tagliatelles de courgettes à l'huile d'olive*

*Mi-cuit de thon rouge marqué aux agrumes*

*Filet mignon de porc Ibérique piqué au romarin*

*Onglet à la plancha, béarnaise, grenailles au thym*

# *Bistrot Le Valentino*

## *Suggestions du Moment*

*Saumon Fumé d'Ecosse « Label Rouge »*  
29€

*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*

*Ile Flottante au caramel*

*Tarte au citron meringué*

*Tiramisu maison*

*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	28.00e
_ 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](http://www.au41.fr)*

*penthièvre41@yahoo.fr*