

LES FORMULES DU BISTROT

Uniquement le midi hors week-ends et jours fériés
Quantité limitée au nombre de plats du jour

Plats du jour en quantité limitée et garniture non modifiable

Plat du jour	14.90€
Plat du jour + café	15.90€
Plat du jour + dessert* + café	19.90€

LES SALADES DU BISTROT

* format entrée valable, si suivi d'un plat

* *Entrée / Plat*

Salade César poulet crispy et bacon	14.00€ .. 18.50€
Salade, poulet crispy, tomates cerises, copeaux de parmesan, croûtons, oeuf, bacon et sauce César	
Salade de poule à la Grecque	14.00€ .. 20,00€
Mesclun, poulpe rôti, tomate, féta, olives, oignon, ciboulette, cebettes, vinaigrette citron	
Assiette Italienne	20.50€
salade, tomates, burrata, pesto, charcuterie	

LES TARTINES DU BISTROT

Servies avec salade et crudités.

La tartine jambon cru ..	21.00€
Pain au muesli, tomate , avocat, cream cheese , oeuf mollet , jambon cru.	
La tartine au saumon	21.50€
Pain au muesli, tomate , avocat, cream cheese , oeuf mollet , saumon.	
La tartine veggie.	23.00€
Pain au muesli, tomate, cream cheese , oeuf mollet , caviar d'aubergine, houmous, falafel, courgette.	

Prix net, service compris Photos non contractuelles liste des allergènes disponible Produits frais et fait maison

LES TARTARES ET CARPACCIO

Préparés par nos soins, *accompagnés de frites maison*

Ceviche de daurade à la mangue **21,50€**

Daurade, dés de mangue, vinaigrette passion, tomate, coriandre pickles d'oignons

Carpaccio de saumon gravelax et avocat **21.00€**

Carpaccio de Saumon , avocat, échalotes, ciboulette, assaisonnement huile d'olive et citron.

Carpaccio de boeuf Maison **21.50€**

Carpaccio de boeuf, grana padano, huile vierge, crouton de pain

Tartare de bœuf à l'italienne **21,00€ Poêlé...** **21.50€**

Tartare de boeuf au couteau , pesto, olives, copeaux de Grana padano, tomates confites

Tartare de thon à l'asiatique **22.50€**

tartare de thon, carotte, oignon, tomate, coriandre, cacahuètes, oignons frits et sauce asiatique

PASTA

Rigatoni du jardin **22.50€**

rigatoni, légumes sautés, sauce tomate et burrata

Rigatoni chorizo et stracciatella (possibilité version piquante) **21.00€**

Rigatoni, crème de chorizo, chorizo et stracciatella

Gnocchis gorgonzola **20.50€**

Gnocchis, crème au gorgonzola.

Linguine Carbonara Italienne (sans crème). **20.00€**

Linguine, Guanciale, oeuf émulsionné, Pecorino Romano et parmesan

Prix net, service compris Photos non contractuelles liste des allergènes disponible Produits frais et fait maison Gambas (surgelées)

NOS BUDDHA BOWLS ET BO BUN

Les ingrédients sont susceptibles de varier en fonction des saisons

Salmon bowl and rice **21.00€**

Salade, saumon cru, riz, mangue, chou rouge, avocat, edamame, tomate, patate douce, carotte, oeuf, concombre, cream cheese

Buddha bowl poulet ou Boeuf ou Véggie **20.50€**

Boeuf, poulet ou Veggie, riz, mangue, chou rouge, avocat, edamame, tomate, patate douce, carotte, oeuf, concombre

Buddha bowl Poulpe **21.00€**

Poulpe poêlé, riz, mangue, chou rouge, avocat, edamame, tomate, patate douce, carotte, oeuf, concombre

Buddha bowl saveur Liban **23.50€**

Taboulé parfumé, houmous, salade de concombre, falafels, kefta, poulet, caviar d'aubergine, tomates, carottes, coriandre

Bo Bun boeuf **21.50€**

Vermicelles de riz, julienne de légumes, soja, chou chinois, nems, boeuf, menthe, cacahuètes, coriandre , concombre, sauce Bo Bun chaude

Bo Bun poulet **21.50€**

Vermicelles de riz, julienne de légumes, soja, chou chinois, nems, poulet, menthe, cacahuètes, coriandre , concombre ,sauce Bo Bun chaude

Prix net, service compris Photos non contractuelles liste des allergènes disponible Produits frais et fait maison
Sauf Gambas, et nems et falafel (surgelées)

LES BURGERS accompagnés de frites maison

B34 Burger	19.00€
Steak haché 180g, salade, tomate, cheddar, cornichon, sauce burger.	
Burger Fish	19.50€
Fish and chips, rösti de pomme de terre, salade, tomate, cheddar, cornichon, sauce burger.	
Chicken Burger	19.50€
Galette de poulet pané, rösti, cheddar, tomate, salade, cornichon, sauce burger.	
Veggie Burger	19.50€
Galette de légumes , rösti de pomme de terre, cheddar, tomate, salade, cornichon.	
Burger Mexicain	21.50€
Steak haché 180g aux épices cajun, guacamole, cheddar, oignon, salade, tomate, jalapeño	



LA MAREE

Accompagnée d'une seule garniture au choix

Saumon à l'asiatique (220gr) 25.50€

Saumon mariné sauce soja et miel, coriandre, sésame.

Daurade au parfum d'Asie 25.00€

Filet de daurade cuit en nage de lait de coco, coriandre, citronnelle, gingembre, citron vert

Tentacules de poulpe26.50€

Poulpe snacké, condiments provençal.

Seiches en persillade25.50€

Seiches cuites à la plancha et persillade

Mix Grill du Bistrot 34 28.50€

Mix grill de poissons: daurade, poulpe, saumon, seiche et thon

Composition du mix grill susceptible de varier en fonction du marché



Prix net, service compris Photos non contractuelles liste des allergènes disponible Produits frais et fait maison
Gambas surgelées

LES VIANDES GRILLEES SUR PIERRES DE LAVE

Accompagnées d'une seule garniture au choix

Steak à cheval servi uniquement le midi du lundi au vendredi15.50€

Steak 180g, oeuf au plat, accompagné de frites maison et salade

Entrecôte grillée Black Angus 29.50€

Sur le grill, entrecôte de 280g, une sauce au choix incluse

Filet de boeuf grillé 220g28.50€ ou **Rossini foie gras, truffe** 35.50€

Sur grill pierres de lave

Châteaubriand flambé au thympar personne/30.00€

520g, pour 2 personnes une garniture et sauce au choix incluse par personne

La Milanaise27.50€

Milanaise de Veau "oreille d'éléphant" de 220g

Paillarde de veau aux olives27.50€

Escalope de veau "oreille d'éléphant" grillée de 220g olives vertes et roquette

Rib's de porc a la Tékane26.00€

Ribs de porc confit, sauce tékane maison

Magret de canard au miel28.00€

Magret de canard entier, miel et thym

Prix net, service compris. Photos non contractuelles

Liste des allergènes disponible Produits frais et fait maison



NOS SAUCES

Poivre	3.00€
Gorgonzola	3.00€
Crème champignon	3.00€

NOS GARNITURES

Légumes poêlés	5.00€
Frites maison	4.50€
Purée de pomme de terre	6.00€
Riz ou Salade gourmande	4.00€
Frites maison au cheddar	6.50€
En accompagnement d'un plat + 3.00€	
Rigatoni & cheese. (cheddar)	7.50€
En accompagnement d'un plat + 3.00€	
Purée de pomme de terre à la truffe	8.50€
En accompagnement d'un plats + 5.00€	

Prix net, service compris. Photos non contractuelles



SOFTS 33cl

Coca, coca zéro, orangina.	3.30€
Oasis tropical	3.30€
Schweppes tonic/agrumes	3.30€
Fuzetea, Perrier	3.30€
Jus de fruits 25cl	3.80€
(Orange, ananas, tomate, abricot)	
San bitter	3.60€
Limonade	3.80€
Sirop à l'eau	2.00€



Eau Micro filtrée plate75Cl . .	3.00€
Eau Micro filtrée gazeuse . . .75CL . .	4.50€

Vins au verre 12cl

Rosé

Cuvée Bistrot 34 IGP méditerranée	4.90€
<i>Château Sainte Roseline Côtes de Provence</i>	6.80€

Rouge

<i>Château Sainte Roseline Côtes de Provence</i>	6.80€
Cuvée Bistrot 34 IGP méditerranée	4.90€
<i>Clos Magne Figeac Saint Emilion</i>	9.00€
<i>Domaine Fournaches Hautes Côtes de Nuits</i>	9.00€
<i>Cotes du Rhône Famille Perrin</i>	6.20€

Blanc

<i>Château Sainte Roseline Côtes de Provence</i>	6.80€
Cuvée Bistrot 34 IGP méditerranée	4.90€
<i>Petit Chablis AOP Petit Chablis</i>	9.00€
<i>Domaine de Joy Moelleux léger IGP Gascogne</i>	6.20€

BIERES PRESSION

Pression Pelforth blonde25cl	4.20€
Pression IPA Lagunitas25cl	4.60€
Pression Affligem blanche25cl	4.90€
Desperados Bouteille33cl	7.50€
Corona Bouteille33cl	7.50€
Pietra Bouteille33cl	7.00€

APERITIFS

Pastis 51, Ricard	4cl . . .	4.50€
Campari	4cl . . .	4.50€
Martini rouge ou blanc	6cl . . .	4.90€
Kir vin blanc	15cl. . .	5.90€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso, allongé.	2.00€
Café noisette	2.10€
Café au lait	2.30€
Cappuccino	2.90€
Thé ou infusion	4.50€
Chocolat chaud.	4.50€

ALCOOL 4CL

Whisky J&B, Gin Gordon	7.00€
Vodka, Rhum,.	7.00€
Bourbon Jack Daniel's	8.50€
Rhum Diplomatico	9.00€
Gin Hendrick's, Vodka Grey Goose. . .	9.50€
Whisky Nikka Barrel ou Tottori.	9.50€

DIGESTIFS & LIQUEURS 4CL

Amaretto, Armagnac, Baileys	8.50€
Cognac.	9.00€
Limoncello, Get 27, Manzana 6cl	8.50€

Prix net, service compris Photos non contractuelles liste des allergènes disponible Produits frais et fait maison
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé