LES APÉRITIFS

LES APÉRITIFS

Kir pétillant 12 cl : 3.70 €
parfums au choix : crème de cassis, framboise, mûre, pêche, sirop de violette ou châtaigne

Kir vin blanc du bistro 12 cl : 3.30 €
parfums au choix

Kir Royal 12 cl : 7.00 €
parfums au choix

Pineau des Charentes
(blanc ou rouge) 6 cl : 3.70 €

Martini
(rosso ou bianco) 6 cl : 3.70 €

Suze, Porto
(rouge ou blanc) 6 cl : 3.70 €

Les Anisés 2 cl : 3.30 €

Americano 10 cl : 6.50 €

Alcools 4 cl et soda
(Vodka orange, Whisky Coca, Gin Tonic.) 4 cl : 5.50 €

LES BIÈRES

Heineken pression
15 cl : 2.50 € / 25 cl : 3.20 € / 50 cl : 6.40 €

Grimbergen blonde pression
15 cl : 2.80 € / 25 cl : 3.90 € / 50 cl : 7.80 €

Hoegaarden bière blanche
bouteille 33 cl : 4.90 €

Heineken pression
15 cl : 2.50 € / 25 cl : 3.20 € / 50 cl : 6.40 €

Bière 16 64 sans alcool
bouteille 33 cl : 5.80 €

LA ROUTE DES WHISKIES

Le whisky 4 cl : 6.50 €

Le baby 2 cl : 3.50 €

LA SÉLECTION DE WHISKIES
Au choix : Four Roses Bourbon, Jack Daniel's, Ballantines pur malt 12 ans, Aberlour 10 ans et 12 ans 4 cl : 7.50 €

LES CHAMPAGNES

Champagne brut
Sélection « Oh ! Le bistro »
10 cl : 7.00 € / 75 cl : 52.50 €

Champagne Mumm
«Cordon Rouge» 75 cl : 65.00 €

SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola ou Coca-Cola Zero 33 cl : 3.40 €

Orangina bouteille 25 cl : 3.40 €

Jus de fruits 20 cl : 3.40 €

Cocktail de fruits 20 cl : 4.50 €

LES EAUX MINÉRALES

Vittel ou San pellegrino ou Perrier
50 cl : 3.00 € / 100 cl : 4.50 €

Perrier 33 cl : 2.90 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné 2.00 €

Sélection de grands crus
À partir de 2.90 €

Thé, infusion 2.30 €

Double café, Cappuccino 3.40 €

Irish coffee 7.50 €

« SUMMER DRINKS » 12 cL

Mojito	7.50 €
Mojito passion	7.50 €
Virgin mojito	6.50 €
Virgin mojito passion	6.50 €
Spritz	7.50 €
Cocktail de fruits sans alcool	4.50 €

Vous ne consommez pas la bouteille en entier ? Repartez avec elle !
Prix nets – l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

FORMULE BISTRO

Servie uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés

Express 13.90 €
Plat au choix
+
Café douceur
(café + mignardise)

Bistro 15.90 €
Entrée / Plat
ou
Plat / Dessert
+
1 Boisson au choix

Entrées

- Salade à la mode Bistro
- Assiette de saumon mariné « gravlax »
- Terrine du Bistro et ses condiments
- Carpaccio de bœuf, copeaux de Cantal

Plats

- Le plat du jour sur l'ardoise
- La pièce du boucher sauce au choix (poivre ou roquefort ou béarnaise), pommes frites et bouquet de salades
- Fricassée de rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, oignons grelots, lardons, champignons de Paris et pommes grenailles confites
- Carpaccio de bœuf XXL copeaux de jeune Cantal et pommes frites
- Tartare de bœuf classique (180g) pommes frites et bouquet de salades

Dessert

- Moelleux au chocolat et sa glace vanille
- Crème brulée vanille bourbon et cassonade
- Coupe de glaces du moment
- Salsa de fruits frais au citron vert
- Café douceur (café expresso et ses mignardises)

Boissons

Un pot de 23 cl de vin rouge ou rosé Haut-Poitou ou Heineken en pression 25 cl ou ½ eau minérale 50 cl

Vous êtes accro à l'accueil de Sylvie et aux petits plats de Manu ?
Oh ! Le Bistro vous récompense pour votre fidélité.
Retrouvez toutes les informations sur notre site **www.ohlebistro.com**

Oh! LE BISTRO
LE BISTROT À LA FRANÇAISE

Terrasse – Salon privé – Salles climatisées
31 rue Carnot 86000 POITIERS
05 49 03 37 02

7J/7 de 12h00 à 13h45 et de 19h00 à 22h00
(22h30 vendredi et samedi)

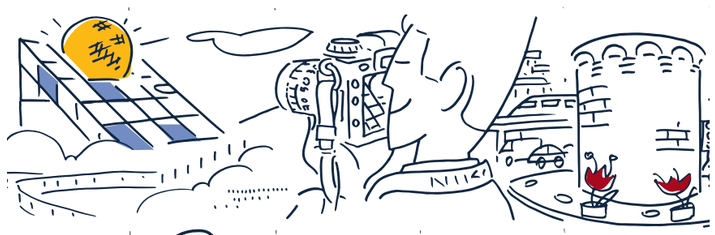
Retrouvez-nous sur

www.ohlebistro.com

Design graphique : Amandine Maltier A Grafic - Illustrations : Jean-Pierre Maltier

Oh! LE BISTRO

LE BISTROT À LA FRANÇAISE



Menu

Sylvie et Manu

3 Menus proposés par le chef pour toutes vos envies

Menu « Tout compris »
36.90 €

APÉRITIF
(cocktail de jus de fruits sans alcool ou Kir pétillant)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ
au choix de la carte, hors suppléments

BOISSON AU CHOIX
½ eau minérale
ou ½ bouteille 37,5 cl de vin rouge AOC Bordeaux
ou Haut Poitou rosé ou bière pression 25 cl Heineken

Menu « Gourmand »
30.90 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
au choix de la carte, hors boissons
et hors suppléments

Menu « Plaisir »
24.90 €

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT
au choix de la carte, hors boissons et hors suppléments

le menu petit garnement
6.90 € (- 12 ans)

Steak haché frais de bœuf
ou poisson du jour
avec pommes frites, purée ou légumes
+
Coupe de glace ou crème brûlée
ou mœlleux chocolat
+
1 boisson au choix
(Coca-Cola ou jus d'orange 20 cl)

LES ENTRÉES **8.90€**

Saveurs, fraîcheur et spécialités

Salade à la Mode Bistro : Bouquet de salades, gésiers confits, jambon cru, copeaux de Cantal jeune, foie gras de canard du « Bistro », tomates

Assiette de saumon mariné en « gravlax », espuma d'asperges

Terrine du Bistro cuite dans nos fours, ses condiments et confiture d'oignons

Huîtres fines de claire n° 3 (selon arrivage)
les 6 **(supp. 5 €)** / Les 9 **(supp. 9 €)**

Crumble de chèvre chaud aux pommes et raisins, bouquet de salades

Cocotte de neuf escargots de Bourgogne, crème d'ail doux

Longe d'os à moelle rôtie, fleur de sel et pain grillé

Foie gras de canard (supp. 5€) cuisiné par nos soins, gelée de coing

Carpaccio de bœuf aux copeaux de Cantal jeune

Velouté de cèpes et œuf parfait à la noisette

LES PLATS DU BISTRO **16.90 €**

Saveurs, fraîcheur et spécialités

NOS TARTARES ET BURGERS

Burger Poitiers-New York : buns frais du boulanger, steak à burger, cheddar, lard paysan, cornichons, tomates, oignons, sauce curry, pommes frites

Burger Maestro Gourmet : buns frais du boulanger, steak à burger, roquefort, lard paysan, cornichons, tomates, oignons, pommes frites

Burger K2 : buns frais du boulanger, steak à burger, fromage à raclette au lait cru, lard paysan, cornichons, tomates, compotée d'oignons, pommes frites

Truffon tartare : tartare de bœuf haché à la commande, assaisonné avec une ravigote de truffe d'été, salade jeunes pousses d'épinard, copeaux de parmesan, huile d'olive et pommes en « coin de rue »

Tartare de bœuf classique ou poêlé : haché à la commande, préparé en cuisine, pommes frites et bouquet de salades

Tartare café de Paris (supp. 4€) : tartare de bœuf haché à la commande « aller-retour » poêlé avec une tranche de foie gras poêlée, pommes confites et bouquet de salades

NOS PLATS TRADITIONNELS

Pavé du Boucher « cœur de rumsteck » à votre convenance. Pavé grillé à la plancha, pommes frites, bouquet de salades et sauces au choix (poivre ou roquefort ou béarnaise)

Entrecôte 300g (supp. 4 €), pommes frites, bouquet de salades et sauces au choix (poivre ou roquefort ou béarnaise)

Filet de merlu au beurre d'agrumes, mousseline de panais et ses légumes

Curry de lotte (supp. 4 €) au lait de coco, riz thaï

Fricassée de rognons de veau, moutarde à l'ancienne, oignons grelots, lardons, champignons de Paris et pommes grenailles confites

Tajine d'agneau, légumes mijotés à l'orientale

Côte de cochon épaisse « comme autrefois » laquée d'épices, pommes purée et ses légumes

Suggestion végétale : « des » savoureuse(s) cocotte(s) de légumes au choix

LES SPOTS DE L'HIVER « OH ! LE BISTRO » **16.90 €**

Bœuf BDB
Incontournable et irremplaçable recette créée en 2008, souvent copiée jamais égalée !
Cœur d'aloyau servi escalopé, sauce secrète BDB, bouquet de salades, cocotte de pommes sautées « coin de rue »

Salade mode Bistro XXL
Bouquet de salades, gésiers confits, jambon cru, copeaux de Cantal jeune et foie gras de canard du « Bistro », tomates cerises

Carpaccio de bœuf XXL
Copeaux de Cantal jeune, pommes frites, salade de roquette

Burger K2
buns frais du boulanger, steak à burger, fromage à raclette au lait cru, lard paysan, cornichons, tomates, compotée d'oignons, pommes frites

LES DESSERTS **8.50 €**

Plaisirs et intenses gourmandises...

LES DESSERT

Profiteroles dans tous ses états : glace chocolat blanc, glace vanille et glace caramel beurre salé, le tout nappé de chocolat chaud, éclats de noisettes et crème chantilly

Le célèbre Puits d'Amour de saison
Quartiers de pommes caramalisés et flambés au Calvados, glace confiture de lait, crumble, caramel laitier et mousse mascarpone

Baba artisanal bien arrosé de rhum, crème fouettée

Tarte fine aux pommes, servie chaude « sortie du four » et sa glace vanille noix de pécan (à commander en début de repas)

Sablé citron meringué revisité

Crème brulée vanille Bourbon à la cassonade

Moelleux au chocolat de Tanzanie (75% de cacao) servi chaud et coulant, glace caramel, bonbon

Café douceur servi avec un assortiment de mignardises

LES GLACES DU BISTRO

Souvenirs d'enfance : glace chocolat intense, glace pralinée gourmand, glace caramel au beurre salé, sauce chocolat, tuile aux amandes et crème chantilly

Coupe Colonel : sorbet citron, vodka et tuile aux amandes

Coupe chocolat ou café liégeois : Glace chocolat ou café/vanille, sauce chocolat chaud ou café, tuile aux amandes et crème chantilly

Oh ! la glace : assortiment de 3 boules de glace (parfums au choix), tuile aux amandes et crème chantilly

Assiette de fromages de nos régions Servis affinés. Choix selon arrivage