

# LES APÉRITIFS



## LES APÉRITIFS

**Kir pétillant** 12 cl : 3.90 €  
parfums au choix : crème de cassis, framboise, mûre, pêche, sirop de violette ou châtaigne

**Kir vin blanc du bistro** 12 cl : 3.50 €  
parfums au choix

**Kir Royal** 12 cl : 7.00 €  
parfums au choix

**Pineau des Charentes** (blanc ou rouge) 6 cl : 3.90 €

**Martini** (rosso ou bianco) 6 cl : 3.90 €

**Suze, Porto** (rouge ou blanc) 6 cl : 3.90 €

**Les Anisés** 2 cl : 3.30 €

**Americano** 10 cl : 6.50 €

**Alcools 4 cl et soda** (Vodka orange, Whisky Coca, Gin Tonic.) 4 cl : 7.90 €

## LES BIÈRES

**Heineken pression** 15 cl : 2.70 € / 25 cl : 3.50 € / 50 cl : 6.80 €

**Grimbergen blonde pression** 15 cl : 3.00 € / 25 cl : 4.20 € / 50 cl : 8.10 €

**Hoegaarden bière blanche** bouteille 33 cl : 4.90 €

**Bière 1664 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 : 7.50 € / 75 cl : 58.50 €

♥ **Champagne Mumm**  
«Cordon Rouge» 75 cl : 65.00 €

## SODAS ET JUS DE FRUITS

**Coca-Cola**  
ou **Coca-Cola Zero** 33 cl : 3.70 €

**Orangina bouteille** 25 cl : 3.70 €

**Jus de fruits** 20 cl : 3.70 €

**Cocktail de fruits** 20 cl : 4.90 €

## LES EAUX MINÉRALES

**Vittel ou San pellegrino ou Perrier**  
50 cl : 4.00 € / 100 cl : 5.90 €

**Perrier** 33 cl : 3.00 €

## 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 » 20 cL

Mojito	7.50 €
Mojito fraise	7.50 €
Mojito passion	7.50 €
Virgin mojito	6.50 €
Virgin mojito fraise	6.50 €
Virgin mojito passion	6.50 €
Spritz	7.50 €

**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 14.90 €

Plat au choix  
+  
Café douceur  
(café + mignardise)

## Bistro 16.90 €

Entrée / Plat  
ou  
Plat / Dessert  
+  
1 Boisson au choix

### Entrées

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

### Plats

- Le plat du jour sur l'ardoise
- La salade chicken César XXL
- 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

### Desserts

- Moelleux au chocolat et sa glace vanille
- Crème brûlée 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 1/2 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](http://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](http://www.ohlebistro.com)

# 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 »

**39.90 €**

### 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 »

**32.90 €**

### ENTRÉE + PLAT + DESSERT

au choix de la carte, hors boissons et hors suppléments

## Menu « Plaisir »

**25.50 €**

### 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, riz ou légumes

+  
Coupe de glace ou crème brûlée ou moelleux 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, magret de canard mariné et tomates

**Salade chicken César :** Salade romaine, croûtons à l'ail, oignons rouges, poulet mariné, œuf dur, copeaux de parmesan et sauce César

**Assiette de truite marinée** en « gravlax », espuma d'asperges et sa brioche

**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

**Tataki de thon Sashimis** (supp. 4 €), sauce tigre qui pleure

**Carpaccio de bœuf** aux copeaux de Cantal jeune

**Cappuccino de potimarron à la crème de lard**, éclat de noisettes

## 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 navigote 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

### 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)

**Faux-filet Limousin 300g** (supp. 4 €), pommes frites, bouquet de salades et sauces au choix (poivre ou roquefort ou béarnaise)



**Marmite de poissons et coquillages à la crème de safran**, riz thaï parfumé

**Filet de cabillaud rôti au beurre d'agrumes** (supp. 4 €), risotto crémeux

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

**Tournedos d'agneau façon tajine**, légumes mijotés à l'orientale

**Croustillant de cochon à l'estragon et champignons des bois**, lentilles en cocotte

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

## LES SPOTS DE « OH! LE BISTRO » 16.90 €

### Bœuf BDB

Incontournable et irremplaçable recette créée en 2008, souvent copiée jamais égalée !  
Cœur d'ail 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 magret de canard mariné et tomates cerises

### Salade chicken César XXL

Salade romaine, croûtons à l'ail, oignons rouges, poulet mariné, œuf dur, copeaux de parmesan et sauce César

### Carpaccio de bœuf XXL

Copeaux de Cantal jeune, pommes frites, salade de roquette

### Oh ! La belle assiette Toutes vos entrées adorées...

Crumble de chèvre chaud, truite marinée en gravlax, salade façon César et cochonnaille

## LES DESSERTS 8.90€

Plaisirs et intenses gourmandises...

### LES DESSERTS

#### 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

pommes caramélisées, crumble, glace confiture de lait, mascarpone à la Barbapapa

**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)

**Craquelin praliné façon Paris Brest**

**Délice craquant à la poire et son caramel chocolat**

**Crème brûlée vanille Bourbon** à la cassonade

**Moelleux au chocolat de Tanzanie** (75% de cacao) servi tiède avec sa 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

**Coupe After Eight :** glace menthe chocolat, Get 27, sauce chocolat chaud et crème chantilly.

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