

LES APÉRITIFS



LES APÉRITIFS

Kir pétillant 12 cl : 4.20 €
parfums au choix : crème de cassis,
framboise, mûre, pêche, sirop de
violette ou châtaigne

**Kir vin blanc
du bistro** 12 cl : 3.90 €
parfums au choix

Kir Royal 12 cl : 7.90 €
parfums au choix

Pineau des Charentes
(blanc ou rouge) 6 cl : 4.20 €

Martini
(rosso ou bianco) 6 cl : 4.90 €

Suze, Porto
(rouge ou blanc) 6 cl : 4.20 €

Les Anisés 2 cl : 3.50 €

Americano 10 cl : 6.90 €

Alcools 4 cl et soda
(Vodka orange, Whisky Coca,
Gin Tonic.) 4 cl : 8.50 €

LES BIÈRES

Kanterbraü village
15 cl : 2.90 € / 25 cl : 3.90 € /
50 cl : 7.80 €

Grimbergen blonde pression
15 cl : 3.50 € / 25 cl : 4.60 € /
50 cl : 9.20 €

Hoegaarden bière blanche
bouteille 33 cl : 4.90 €

Bière 1664 sans alcool
bouteille 33 cl : 6.00 €

LA ROUTE DES WHISKIES

Le whisky 4 cl : 7.20 €

Le baby 2 cl : 3.90 €

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 : 8.50 €

LES CHAMPAGNES

♥ Champagne brut

Sélection « Oh ! Le bistro »
10 cl : 7.90 € / 75 cl : 65.00 €

♥ Champagne Mumm

«Cordon Rouge» 75 cl : 72.00 €

SODAS ET JUS DE FRUITS

**Coca-Cola
ou Coca-Cola Zero** 33 cl : 4.00 €

Orangina bouteille 25 cl : 4.00 €

Jus de fruits 20 cl : 4.00 €

Cocktail de fruits 20 cl : 4.90 €

L' EAU MINÉRALE

Abatilles (plate / gazeuse)
50 cl : 4.50 € / 100 cl : 6.50 €

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 €

FORMULE BISTRO

Servie uniquement le midi du lundi au vendredi
hors jours fériés

EXPRESS 14.90 €

Plat au choix
+
Café douceur
(café + mignardise)

Les entrées

- Salade à la mode Bistro
- Assiette de truite marinée « gravlax »
- Terrine du Bistro et ses condiments
- La salade chicken César
- Velouté du jour

Les 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

BISTRO 16.90 €

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

Les 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)

Les boissons

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



« SUMMER DRINKS » 20 cl

Mojito	7.90 €
Mojito fraise	7.90 €
Mojito passion	7.90 €
Virgin mojito	6.90 €
Virgin mojito fraise	6.90 €
Virgin mojito passion	6.90 €
Spritz	7.90 €

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.

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

7/1/7 de 12h00 à 13h45 et de 19h00 à 22h00
(22h30 vendredi et samedi)

Retrouvez-nous sur



www.ohlebistro.com

Oh! LE BISTRO

LE BISTROT À LA FRANÇAISE



Menu

Sylvie et Manu

Menu « Plaisir » 25.90€

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

Menu « Gourmand » 33.90€

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

3 Menus proposés par le chef pour toutes vos envies

ENTRÉE SEULE : 8.90€ / PLAT SEUL : 17.50€ / DESSERT SEUL : 8.90€

LES ENTRÉES



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

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

Cocotte de 9 escargots de Bourgogne, crème d'ail doux

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, éclats de noisettes

LES 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 roquette, 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

LES PLATS DU BISTRO



Saveurs, fraîcheur et spécialités

LES PLATS « BISTRO »



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

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

LES PLATS TRADITIONNELS



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

Tournedos d'agneau façon « 7 heures », à l'ail et au romarin (supp. 2 €). Légumes mijotés aux épices douces

Traditionnel petit salé, saucisse fumée et saucisson. Lentilles à l'ancienne

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

LE POISSON



Marmite de la mer à la crème de safran, riz thaï parfumé

LES GRANDES SALADES DU BISTRO



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

Le Poké du Bistro Riz vinaigré, Tataki de thon , fruits selon saison, tomates cherry, concombre, édamame, radis et sésame

Oh ! La belle assiette - Toutes vos entrées adorées... Crumble de chèvre chaud, truite marinée en gravlax, salade façon César et cochonnaille

À LA CARTE

HORS MENU SELON ARRIVAGE

LES BELLES PIÈCES



Servis avec des pommes confites et méele de salade

Côte de bœuf, 3 sauces pour 2 pers (6.20€/100g)

Pavé de chavillard (250g), sauce au choix 29.50 €

Entrecôte (350g), sauce au choix 29.50 €

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 Kanterbraü village

LES DESSERTS



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

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

Millefeuille du Bistro, crème légère à la poire et au caramel

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



La coupe, after eight : glace, menthe, chocolat, chocolat chaud, GET 27 et crème chantilly

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

À LA CARTE

HORS MENU SELON ARRIVAGE

LE COIN DES GOURMETS



Foie gras de canard cuisiné par nos soins, chutney aux fruits 17€

Brioche maison

Huîtres fines de claire n° 3 (selon arrivage) les 6 13.90€ / les 9 18.50€

Planche de cochonnailles (possibilité de partager) 11.90 €

Longe d'os à moelle rôtie, fleur de sel et pain grillé 9.90 €

LES BEAUX PRODUITS DE LA MER



Filet de cabillaud à la crème de safran, mousseline de panais 22.50 €

Brochettes de noix de Saint-Jacques au beurre d'agrumes 24.90 €

Riz thaï parfumé

le menu
petit garmement 8.90€ (- 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)