

# 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

**Atlantic**  
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 €



## « SUMMER DRINKS » 20 cl

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| <b>Mojito</b>                | 7.90 € |
| <b>Mojito fraise</b>         | 7.90 € |
| <b>Mojito passion</b>        | 7.90 € |
| <b>Virgin mojito</b>         | 6.90 € |
| <b>Virgin mojito fraise</b>  | 6.90 € |
| <b>Virgin mojito passion</b> | 6.90 € |
| <b>Spritz</b>                | 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.

## FORMULE BISTRO

Servie uniquement le midi du lundi au vendredi  
hors jours fériés

### EXPRESS 15.50 €

**Plat au choix + Café douceur (café + mignardise)**

### BISTRO 17.50 €

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

#### Les entrées

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

#### 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
- Tartare de bœuf classique (180g) pommes frites et bouquet de salades

#### 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 bière Atlantique 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](http://www.ohlebistro.com)



# Oh! LE BISTRO

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

## Menu « Plaisir » 26.90 €

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

## Menu « Gourmand » 35.90 €

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

## 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

**Œuf parfait**, émulsion de truffe, chips de pancetta

## 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

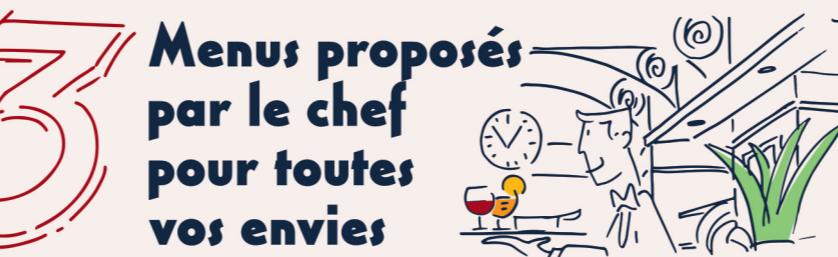
le menu  
petit garnement 8.90 € (- 12 ans)



Steak haché frais de bœuf ou poisson du jour  
avec pommes frites, riz ou légumes

+  
Coupe de glace ou crème brûlée  
ou mousse au chocolat

+  
1 boisson au choix  
(Coca-Cola ou jus d'orange 20 cl)



ENTRÉE SEULE : 9.50 € / PLAT SEUL : 18.50 € / DESSERT SEUL : 8.90 €

## LES PLATS DU BISTRO

Saveurs, fraîcheur et spécialités

### LES PLATS « BISTRO »

**Pavé du Boucher** « pavé de bœuf » 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. 5 €)**, 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 ! Pavé de bœuf servi escalopé, sauce secrète BDB, bouquet de salades, cocotte de pommes sautées en « 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 tajine (supp. 2 €)**, légumes mijotés à l'orientale

**Côte de cochon épaisse laquée aux épices**, mogettes à la crème

Suggestion végétale : « des » savoureuse(s) cocotte(s) de légumes au choix, 14,90 €

### LE POISSON

**Marmite de la mer et coquillages**, 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 sa cochonnaille

## À LA CARTE HORS MENU SELON ARRIVAGE

### LES BELLES PIÈCES

Servis avec des pommes confites et mélée de salades

**Côte de bœuf**, 3 sauces

**Pavé de chevillard (250g)**, sauce au choix

**Entrecôte (350g)**, sauce au choix

Tarif à l'ardoise

pour 2 pers

## Menu « Tout compris » 44.90 €

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 Atlantic 25 cl

## 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 pistache et framboise

**Crème brûlée vanille Bourbon** à la cassonade

**Moelleux au chocolat**, servi tiède avec sa glace caramel bonbon

**Salade de fruits** rafraîchie au citron vert

**Café douceur** servi avec un assortiment de mignardises

**Célèbre puits d'amour** aux fruits de saison, biscuits crumble, glace vanille, coulis, fruits rouges et mascarpone à la Barbapapa

### 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

**La coupe estivale** : sorbet fraise, sorbet passion, sorbet cassis, coulis de fruits rouges et chantilly

Assiette de fromages de nos régions. Servis affiné . 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  
Brioche maison

**Huitres fines de claire n° 3** (selon arrivage) les 6 13.90 € / les 9 18.50 €  
**Longe d'os à moelle rôtie**, fleur de sel et pain grillé 9.90 €

### LES BEAUX PRODUITS DE LA MER



**Filet de Dorade Royale**, sauce vierge au basilic. Écrasé de pommes de terre aux olives 19.50 €

**Steak de Thon mi-cuit au sésame**, sauce vierge au basilic. Écrasé de pommes de terre aux olives 24.90 €