

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€



« 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.

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 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
- 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

Les desserts

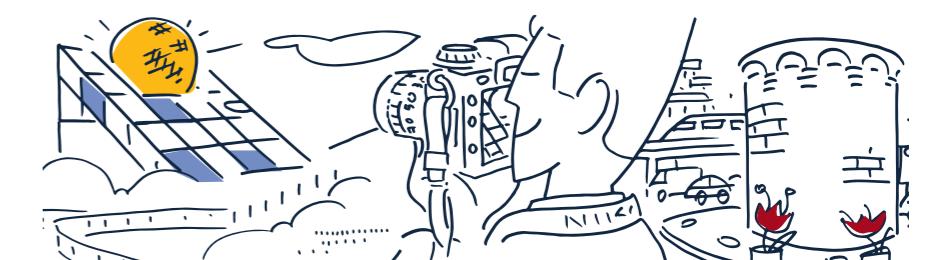
- Moelleux au chocolat et sa glace vanille
- Crème brûlée vanille Bourbon et cassinade
- Coupe de glaces du moment
- Café douceur (café expresso et ses mignardises)
- Ananas rôti, miel et romarin glace vanille

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

Oh! LE BISTRO

LE BISTROT À LA FRANÇAISE



Menu

Sylvie et Manu



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 : Atelier Agostina Arondine Mollier - Illustrations : Jean-Pierre Mollier

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 truffes, chips de panchetta.

Cappuccino de potimarron, crème de truffes, 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



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



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 « Rocé à Viande » 300g (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 aux fruits secs (supp. 2 €). Légumes de saison mijotés aux épices doux.

Traditionnel, petit salé, saucisse fumée aux lentilles.

Suggestion végétale : « des » savoureuse(s) cocotte(s) de légumes au choix 14.90 €

LE POISSON

Marmite de la mer à la bisque de langoustine, 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 salade

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 25 cl Atlantic

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 minute, à la vanille et caramel salé.

Crème brûlée vanille Bourbon à la cassonade

Moelleux au chocolat, servi tiède avec sa glace caramel, bonbons

Café douceur servi avec un assortiment de mignardises

Tiramisù al pistacchio

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

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 cuité par nos soins, chutney aux fruits.
Brioche maison

les 6 13.90 € / les 9 18.50 €

Huîtres fines de claire n° 3 (selon arrivage)

9.90 €

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

LES BEAUX PRODUITS DE LA MER

Filet de bar au beurre d'agrumes, risotto crémeux.

19.50 €

Steak de thon mi-cuit au sésame, beurre d'agrumes, risotto crémeux.

22.90 €