LES APÉRITIFS

LES APÉRITIFS

Kir pétillant 12 cl : 4.50 €
parfums au choix : crème de cassis, framboise, mûre, pêche, sirop de violette ou châtaigne

Kir vin blanc du bistro 12 cl : 4.20 €
parfums au choix

Kir Royal 12 cl : 8.90 €
parfums au choix

Pineau des Charentes
(blanc ou rouge) 6 cl : 6.50 €

Martini
(rosso ou bianco) 6 cl : 6.90 €

Suze, Porto
(rouge ou blanc) 6 cl : 6.20 €

Les Anisés 4 cl : 4.90 €

Americano Maison 10 cl : 8.90 €

Alcools 4 cl et soda
(Vodka orange, Whisky Coca, Gin Tonic.) 4 cl : 9.50 €

LES BIÈRES

Atlantic
15 cl : 2.90 € / 25 cl : 4.20 € / 50 cl : 8.90 €

Grimbergen blonde pression
15 cl : 3.50 € / 25 cl : 4.90 € / 50 cl : 10 €

Hoegaarden bière blanche
bouteille 33 cl : 6.00 €

Bière 1664 sans alcool
bouteille 33 cl : 6.00€

LA ROUTE DES WHISKIES

Le whisky 4 cl : 8.20 €

Le baby 2 cl : 4.90 €

LA SÉLECTION DE WHISKIES
Au choix : Four Roses Bourbon, Jack Daniel's, Aberlour 10 ans et 12 ans
4 cl : 9.90 €

LES CHAMPAGNES

Champagne brut
Sélection « Oh ! Le bistro »
10 cl : 8.90 € / 75 cl : 69.00 €

Champagne Mumm «Cordon Rouge» 75 cl : 89.00 €

SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola ou Coca-Cola Zero 33 cl : 4.20 €

Orangina bouteille 25 cl : 4.20 €

Jus de fruits 20 cl : 4.20 €

Cocktail de fruits 20 cl : 5.90 €

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 8.50 €

« SUMMER DRINKS » 20 cL

Mojito	8.90 €
Mojito fraise	8.90 €
Mojito passion	8.90 €
Virgin mojito	7.90 €
Virgin mojito fraise	7.90 €
Virgin mojito passion	7.90 €
Spritz	8.90 €

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 + mignardises)

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 brulée vanille Bourbon et cassonade
- Coupe de glaces du moment
- Café douceur (café expresso et ses mignardises)
- Salsa de fruits frais, rafraîchit au citron vert

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**



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 Majesté Amandine Mallier – Illustrations : Jean-Pierre Mallier

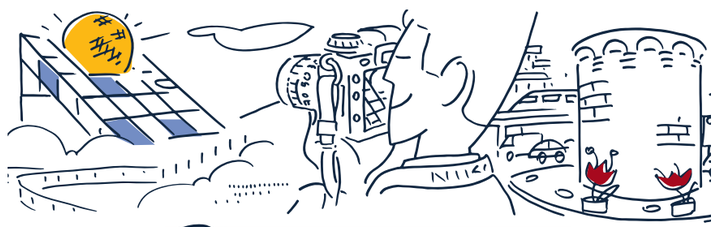
Oh! LE BISTRO

LE BISTROT À LA FRANÇAISE









Manu

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

3 Menus proposés par le chef pour toutes vos envies



ENTRÉE SEULE : 9.50 € / PLAT SEUL : 18.90 € / DESSERT SEUL : 9.50 €

Menu « Tout compris » 45.90 €
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 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.

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 « 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 « Race à Viande » **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 aux fruits secs (supp. 2 €). Légumes de saison mijotés aux épices doux.

Côtes de cochon épaisse et son jus, mojettes à la crème

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 — Tarif à l'ardoise

LES BELLES PIÈCES
Servis avec des pommes confites et mélee de salade
Côte de bœuf, 3 sauces — pour 2 pers
Pavé de chevillard (250 g), sauce au choix
Entrecôte (350g), sauce au choix

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, crème légère, vanille et caramel

Crème brulée vanille Bourbon à la cassonade

Moelleux au chocolat, servi tiède avec sa glace, fèves Tonka

Café douceur servi avec un assortiment de mignardises

Célèbre puits d'amour à la pomme (pommes flambées au Calvados), glace caramel salé, coulis caramel mascarpone

Salsa de fruits frais de saisons, rafraîchit au citron vert

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. Brioche maison — **17 €**
Huîtres 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 au beurre d'agrumes, risotto crémeux. — **22.90 €**
Steak de thon mi-cuit au sésame, beurre d'agrumes, risotto crémeux. — **23.90 €**