

LE PETIT BISTROT

RICHELME | RESTAURANT | BAR À VIN

À PARTAGER OU PAS ...

Planche charcuterie & fromage	22 ⁸⁰
Planche de charcuterie	18 ⁸⁰
Planche de fromages	18 ⁸⁰
Camembert rôti, thym et noix, salade verte	14 ⁸⁰
Calamars à la romaine	14 ⁸⁰
Petits nems de poulet, sauce aigre douce (6 pièces)	14 ⁸⁰

SALADE

Salade César au poulet	18 ⁸⁰
Stracciatella « Cœur de burrata », basilic & tomates	17 ⁸⁰
Chèvre chaud <i>Crottin de chèvre cendré, lardons, confit d'échalotes au vinaigre de framboise, tomates séchées</i>	18 ⁸⁰
Avocado Toast avocat, fromage frais, œuf poché, roquette	16 ⁸⁰

TARTARE

Tartare de bœuf traditionnel, frites et salade	19 ⁸⁰
Tartare de thon avocado <i>Avocat, gingembre, oignon rouge, cébette, vinaigrette sésame & mangue, frites & salade</i>	24 ⁰⁰

PÂTES

Gnocchetti Gorgonzola	21 ⁸⁰
Penne al pomodoro, stracciatella & basilic	20 ⁸⁰

BURGER

Burger américain, lard grillé, cheddar, sauce barbecue, frites	21 ⁸⁰
Burger au poulet pané, guacamole, oignon rouge & sauce blanche, frites	18 ⁸⁰
Burger végétarien : mozzarella panée, guacamole, oignon rouge, frites	18 ⁸⁰

VIANDE

Entrecôte argentine <i>premium environ 300g, beurre maître d'hôtel, frites & salade</i>	31 ⁸⁰
Magret de canard, sauce miel & thym, pommes de terre sautées à l'ail	26 ⁸⁰

POISSON

Filet de daurade, tombée d'épinards, jus d'agrumes	21 ⁰⁰
--	------------------

DESSERT

Moelleux au chocolat noisette & glace vanille	11 ⁰⁰
Verrine de glace artisanale	10 ⁰⁰
Crème brûlée	10 ⁰⁰
Pavlova aux fruits rouges	12 ⁰⁰

LES CAFÉS

Café Noailles • Guatemala Platanillo 100% Arabica • Rainforest Alliance Certified • BIO Equitable

Café, café allongé	2 ⁰⁰
Noisette	2 ²⁰
Café Crème	4 ²⁰
Cappuccino	4 ²⁰
Double Café	4 ⁰⁰
Café viennois	5 ⁰⁰

LES THÉS

4⁰⁰

Connivence • Thé des Oasis • Darjeeling FOP Anapurna • Gunpowder
Ceylan OP • Grand Earl Grey • Verveine • Tilleul

BOISSONS CHAUDES

Chocolat chaud traditionnel <i>Cacao 33%</i>	4 ⁵⁰
Chocolat viennois <i>Crème chantilly</i>	5 ⁰⁰
Matcha Latte <i>Lait, matcha</i>	6 ⁰⁰

LES THÉS GLACÉS

6⁰⁰

Fraise • Menthe • Citron • Pêche

LES SODAS

4²⁰

Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl
Orangina 25cl
Limonade 25cl
Perrier 33cl
Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrumes 25cl
Thé glacé maison
Citronnade maison
Red Bull 25cl

5⁵⁰

SMOOTHIE

Mirabeau <i>Peanut butter, banane & lait d'amande</i>	9 ⁰⁰
Cézanne <i>Concombre, banane, framboise & gingembre frais</i>	8 ⁵⁰
Pagnol <i>Kiwi, banane, fraise & basilic frais</i>	8 ⁵⁰

LES SIROPS MONIN

Fraise • Grenadine • Menthe • Pêche • Orgeat • Citron • Violette • Framboise	3 ⁰⁰
Pac • Gambetta • Diabolo • Perrier Menthe	4 ⁵⁰

LES JUS DE FRUITS PAGO 25cl

ACE • Fraise • Pêche • Tomate • Pomme • Ananas • Abricot	4 ²⁰
--	-----------------

LES JUS DE FRUITS PRESSÉS

Orange • Chinois • Citron • Pamplemousse	5 ²⁰
--	-----------------

LES EAUX

Aqua Panna 25cl	4 ⁰⁰
Aqua Panna 75cl	6 ⁵⁰
San Pellegrino 75cl	6 ⁵⁰

LE PETIT BISTROT

RICHELME | RESTAURANT | BAR À VIN

BIÈRES			25cl	50cl
Grimbergen Blonde			4 ⁵⁰	8 ⁰⁰
Grimbergen Blanche			4 ⁵⁰	8 ⁰⁰
Pietra Ambré			4 ⁵⁰	8 ⁰⁰
Pietra Blonde			4 ⁵⁰	8 ⁰⁰
La Bête Blonde			4 ⁵⁰	8 ⁰⁰
IPA			4 ⁵⁰	8 ⁰⁰
Desperados 33cl				5 ⁵⁰
1664 Sans Alcool 33cl				4 ⁵⁰
APÉRITIF				
Ricard, Pastis 51 4cl *				3 ⁵⁰
Martini Rouge, Blanc 6cl				6 ⁰⁰
Campari 6cl*				6 ⁰⁰
Porto Rouge 6cl*				6 ⁰⁰
Kir Mûre, Framboise, Cassis 12cl				6 ⁰⁰
Americano 8cl*				9 ⁰⁰
Le Negroni 9cl*				10 ⁰⁰
Kir Royal				15 ⁰⁰
VODKA * 4cl				
Zubrowka Biala	9 ⁰⁰			
WHISKY * 4cl				
Black Label	8 ⁰⁰			
Jack Daniel's	9 ⁰⁰			
RHUM * 4cl				
Dom Papa	10 ⁰⁰			
Diplomatico	12 ⁰⁰			
GIN * 4cl				
Bombay Sapphire				10 ⁰⁰
Hendrick's				12 ⁰⁰
TEQUILA * 4cl				
Olmeca				9 ⁰⁰
DIGESTIFS * 4cl				
Liqueur de Myrte • Baileys • Get 27				6 ⁰⁰
Limoncello • Calvados • Armagnac				
Poire Williams • Mirabelle • Amaretto				9 ⁰⁰
Cognac Hennessy				11 ⁰⁰

* Les boissons alcoolisées de plus de 18 degrés ne sont servies que lors d'un repas.

BAR À SPRITZ

APEROL SPRITZ <i>Le grand classique</i>	8 ⁰⁰
LIMONCELLO SPRITZ <i>Liqueur aux écorces de citron corse, feuilles de menthe, Prosecco, eau gazeuse</i>	8 ⁰⁰
SOLERNO SPRITZ <i>Liqueur d'orange sanguine, Prosecco, eau gazeuse</i>	8 ⁰⁰
CAMPARI SPRITZ <i>Pour les amoureux de l'orange amère</i>	8 ⁰⁰
FRAGOLI SPRITZ <i>Liqueur de fraise des bois, hydrolat de fleur d'oranger, feuille de menthe, Prosecco, eau gazeuse</i>	10 ⁰⁰
LILLET & BASILIC SPRITZ <i>Vin infusé aux écorces d'orange douce, jus de pamplemousse, feuille de basilic, Prosecco, eau gazeuse</i>	10 ⁰⁰
ITALICUS SPRITZ À LA LAVANDE <i>Apéritif au cédrat, bergamote et lavande aux notes d'agrumes</i>	10 ⁰⁰
HUGO SPRITZ <i>Liqueur de fleur de sureau, citron, menthe, Prosecco, eau gazeuse</i>	10 ⁰⁰
LYCHEE SPRITZ <i>Liqueur de Lychee, framboise, citron, eau de rose, Prosecco</i>	10 ⁰⁰

NOS COCKTAILS*

Mojito <i>Rhum ambré, citron vert, menthe, cassonade, Perrier, angostura</i>	8 ⁰⁰
Mojito aux fruits <i>Rhum ambré, citron vert, menthe, cassonade, Perrier, angostura, fruits de saison</i>	10 ⁰⁰
Mojito Royal <i>Rhum ambré, citron vert, menthe, cassonade, champagne, angostura</i>	12 ⁰⁰
Moscow Mule <i>Vodka, citron vert, Ginger beer</i>	8 ⁵⁰
London Mule <i>Gin, Ginger Beer, jus de citron vert</i>	8 ⁵⁰
Morning Dew <i>Gin, St Germain, concombre, citron</i>	10 ⁰⁰
Basil smash <i>Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, basilic</i>	10 ⁰⁰
Cosmopolitan Gin <i>Gin, Triple sec, jus de cranberry, jus de citron, sirop de sucre de canne</i>	10 ⁰⁰
Old Fashioned <i>Whisky Bourbon, Angostura, eau gazeuse, écorce d'orange</i>	10 ⁰⁰
Lynchburg lemonade <i>Whisky Bourbon, Triple sec, jus de citron, sirop de sucre de canne, limonade</i>	10 ⁰⁰
Pornstar <i>Vodka, purée passion, jus de citron, sirop de vanille, shot de Prosecco</i>	12 ⁰⁰
Sex on the beach <i>Vodka, jus d'ananas, jus de cranberry, crème de pêche</i>	10 ⁰⁰

COCKTAILS CRÉATIONS*

Le jardin provençal <i>Gin au romarin, Shrub fruits rouges, sirop de basilic, bitter à la lavande, cordial pastèque, citron vert</i>	14 ⁰⁰
Le poète persan <i>Vodka infusée à la fève de tonka, crème de pistache, sirop de rose, jus de clémentine, espuma acerola, citron vert</i>	14 ⁰⁰
Le voyage de Bougainville <i>Rhum infusé à l'huile de coco, passion, mangue, ginger beer, citron vert</i>	14 ⁰⁰

COCKTAILS HOLIDAYS

Holidays Mimomas <i>Déclinaison de mimosas de saison réalisés avec des jus de fruits frais</i>	8 ⁵⁰
Holidays Sour* <i>Fruits frais et alcool de votre choix : Vodka • Gin • Rhum</i>	10 ⁵⁰

* Les boissons alcoolisées de plus de 18 degrés ne sont servies que lors d'un repas.

LES VINS BLANCS	12 cl
Vin de la maison	4 ⁵⁰
Chardonnay	6 ⁰⁰
IGP Côtes de Gascogne N°4 « UBY »	6 ⁵⁰
IGP d'OC « Viognier »	7 ⁰⁰
IGP Méditerranée	7 ⁰⁰
<i>Domaine de l'Olibaou Bio Diamant blanc</i>	

LES VINS ROSÉS	12 cl
Vin de la maison	4 ⁵⁰
IGP Méditerranée	7 ⁰⁰
<i>Domaine de l'Olibaou « Diamant rosé »</i>	

LES VINS ROUGES	12 cl
Vin de la maison	4 ⁵⁰
Pinot noir	6 ⁰⁰
Côte du Rhône	7 ⁰⁰
<i>«Belle Ruche» Domaine M Chapoutier</i>	
IGP Méditerranée <i>Domaine de l'Olibaou « Cuvée Sandrine »</i>	7 ⁰⁰

NOS POTS LYONNAIS	46 cl
Rouge	15 ⁰⁰
Blanc	15 ⁰⁰
Rosé	15 ⁰⁰

LES BULLES	12 cl
Champagne	12 ⁰⁰

VIN BLANC

LA PROVENCE	75cl
IGP Méditerranée	38 ⁰⁰
<i>Domaine de l'Olibaou Bio Diamant blanc</i>	
LE LANGUEDOC	
IGP d'Oc « Chardonnay »	32 ⁰⁰
IGP d'Oc « Viognier »	32 ⁰⁰
CÔTES DE GASCOGNE	
IGP Côtes de Gascogne N°4 « Moelleux » - UBY	36 ⁰⁰
LA BOURGOGNE	
Chablis <i>Domaine Jean Collet</i>	48 ⁰⁰

Prix net en euros.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VIN ROSÉ

	75cl
Coteaux d'Aix en Provence <i>Domaine de la Cadeniere « LEONIE »</i>	32 ⁰⁰
IGP Méditerranée <i>Domaine de l'Olibaou Bio Diamant rosé</i>	38 ⁰⁰

VIN ROUGE

LA PROVENCE

IGP Méditerranée <i>Domaine de l'Olibaou « Cuvée Sandrine »</i>	38 ⁰⁰
--	------------------

LE LANGUEDOC

IGP d'Oc « Pinot-Noir »	36 ⁰⁰
--------------------------------	------------------

LA VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône « Belle Ruche » <i>Domaine M Chapoutier</i>	44 ⁰⁰
--	------------------

BULLE

Champagne	74 ⁰⁰
-----------	------------------

FORMULE RICHELME

Cocktails	32 ⁸⁰
2 cocktails + Planche de charcuterie & fromages	
Verre de vin de la maison	26 ⁰⁰
2 verres de vin (blanc - rouge - rosé) + Planche de charcuterie & fromages	