

# Le Bistrot des Halles

## MENU

### Entrées

Oeuf mimosa à la truffe	8,50€
Oeuf Meurette ou à l'Époisses lardons, champignons	9,50€
Os à moelle & toasts grillés à l'ail	12,00€
Pâté croûte Richelieu maison	12,50€
Tataki de thon	13,00€
Tartare de bœuf & salade verte (90g)	10,50€
Plateau de 6 huîtres	10,00€

### Plats

Boeuf Bourguignon & purée maison	22,50€
Burger à la raclette fumée & frites maison boeuf haché de la Ferme de Clavisy, raclette fumée, lard fumé, oignons confits, salade, cornichon et mayonnaise à l'estragon	23,00€
Carbonara de penne aux cèpes et au lard	21,00€
Tajine de volaille et légumes du moment	19,50€
Risotto de St Jacques et agrumes sauce au curry vert	23,00€
Shrimps dynamite sauce sriracha	21,50€
Entrecôte & frites maison sauce Époisses	24,90€

### Desserts

Moelleux au chocolat	8,50€
Tiramisu au palet Breton et caramel beurre salé	8,50€
Brioche perdue façon crème brûlée	9,00€
Café ou thé gourmand	8,50€
Assiette de fromages	7,50€
Fromage blanc coulis de fruit ou fines herbes	6,50€

### Le menu mini pousse : 13,90€

Nuggets de poulet ou  
cheesburger  
&  
Frites ou purée maison  
&  
1 boule de glace ou sorbet  
&  
1 sirop à l'eau

Menu du jour  
(servi uniquement  
du mardi au vendredi midi)

Entrée/Plat/Dessert  
23,00€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert  
18,00€

Plat : 14,00€



# Le Bistrot des Halles

Bar à vin - Restaurant  
ouvert du mardi midi au samedi soir

10 rue Bannelier - 21000 Dijon  
03.80.35.45.07  
contact@lebistrotdehalles.fr

 lebistrotdehalles\_

## Menu Bourguignon : 31,50€

Jambon persillé maison  
ou  
Œufs meurette ou à l'Époisses (supp. 2€)

&

Risotto d'escargots  
ou  
Bœuf Bourguignon (supp. 4€)

&

Tiramisu au palet Breton  
ou  
Assiette de fromages

## Plats végétariens ou version adaptée sur demande

Tous nos produits sont élaborés maison  
Toutes nos viandes et volailles sont d'origine Française ou UE  
Prix TTC. Service inclus

Tous nos plats sont disponibles à emporter  
aubergedelacharme.shop-and-go.fr/



CHARME  
collection

## Food'Charme

experience by 

Sur privatisation  
06.08.14.85.73

 Food Charme  food.charme

## KOOK'IN TRAITEUR

experience by 

Norges-la-ville  
06.08.14.85.73  
contact@kookin.fr - kookin.fr

 kookin.traiteur  kook\_in\_traiteur

## le Bistrot de Norges

experience by 

Golf de Norges-la-ville  
06.70.13.53.70  
contact@lebistrotthenorges.fr  
Brunch tous les dimanches

 lebistrotthenorges\_

## l'Auberge

experience by 

Prenois  
03.80.35.32.84  
contact@aubergedelacharme.fr  
aubergedelacharme.com

 auberge.delacharme.  aubergedelacharme