



Boissons

Eaux

Eau Plate / Eau Pétillante (75cl) – 8.00€
réservé à la restauration pour les bouteilles 75cl

Chateldon (75cl) – 11,00€

Eau Plate / Eau Pétillante (33cl) – 7.50€

Boissons Fraîches & Sodas – 7.50€

Coca Cola / Zéro (33cl) - Limonade Française (25cl)

Ginger Beer (25cl) - Fuze Tea (25cl)

Suppl. Sirop +1€ (Grenadine, Menthe, Citron, Fraise, Pêche)

Jus de fruit et nectars (25cl) – 9.00€

Ananas, Abricot, Pomme

Orange Pressée, Citron Pressé

Thé Glacé Maison à la Pêche – 9.90€

Bières Pression / Cidre

Blonde Moretti – (25cl) 7,00€ / (50cl) 13,00€

Cidre Brut (33cl) – 8.50€

Bière Sans Alcool (33cl) – 7,50€

A Partager

(à partir de 16h)

Planche de Fromages – 18,00€

Sélection Marie Quatrehomme MOF 2000

Planche de Charcuterie – 16,00€

Planche Mixte – 28,00€



Aperitifs/Digestif

Ricard - Pastis (2cl) – 7,00€

Martini Blanc/Rouge (6cl) – 8,00€

Limoncello (4cl) – 8,00€

Get 27 (4cl) – 8,00€

Whisky (4cl) – 12,00€

Rhum Vieux Ambré (4cl) – 12,00€

Cocktails

Les Incontournables

Mojito – 16,00€

Rhum, Citron Vert, Menthe Fraîche & Sirop de
Sucre de Canne
supplément fruits rouges +2 €

Gin Tonic – 17,00€

Gin, Tonic & Rondelle de citron

Pornstar Martini – 21,00€

Vodka, Passoa, Purée de Passion, Jus de
Citron vert & Shot de Champagne

Expresso Martini – 21,00€

Vodka, liqueur de Café, Sirop de Sucre de
Canne, Espresso

Les Spritz

Apérol Spritz – 17,00€

Apérol, Prosecco & Perrier

Campari Spritz – 17,00€

Campari, Prosecco & Perrier

Limoncello Spritz – 17,00€

Limoncello, Prosecco & Perrier

Saint Germain Spritz – 21,00€

Liqueur de Sureau, Prosecco & Perrier

Les Mules

Jamaïcain Mule – 17,00€

Rhum, Ginger Beer & Jus de Citron Vert Frais

Moscow Mule – 17,00€

Vodka, Ginger Beer & Jus de Citron Vert Frais

London Mule – 17,00€

Gin, Ginger Beer & Jus de Citron Vert Frais

Mocktails

Virgin Spritz Martini – 12,00€

Martini sans alcool, Tonic, & Jus de Citron Vert

Virgin Mojito – 12,00€

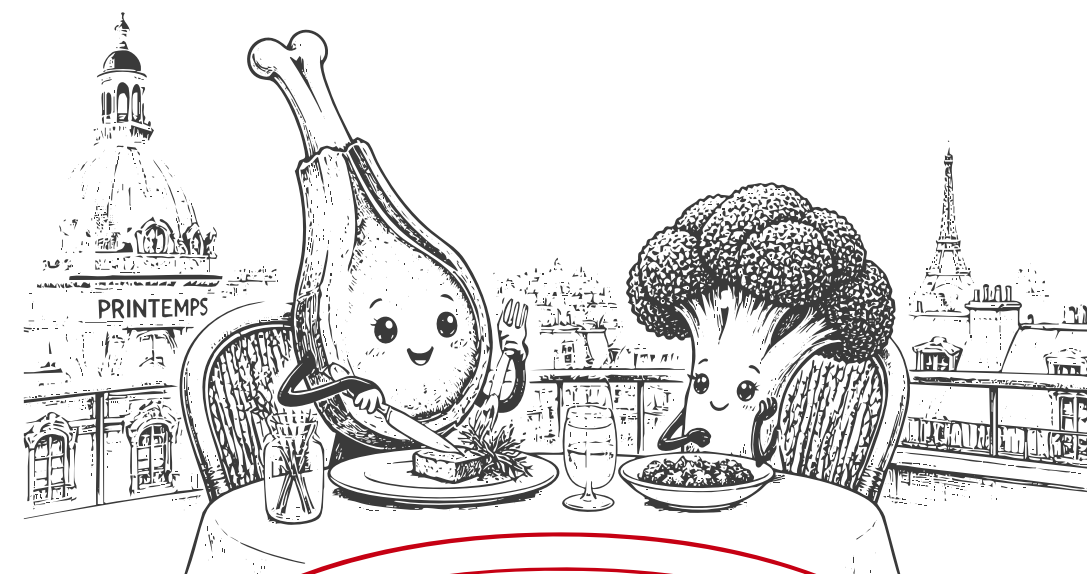
Citron Vert, Menthe Fraîche, Sirop de Sucre
de Canne & Limonade

Virgin Mojito Passion – 15,00€

Fruit de la Passion, Menthe Fraîche,
Sirop de Sucre de Canne & Limonade

Virgin Mojito Fruits Rouges – 15,00€

Fraises/Framboises, Menthe Fraîche,
Sirop de Sucre de Canne & Limonade



Côtelette

PRINTEMPS HAUSSMANN
BISTROT

Semainier – 19,90€

De 11h30 à 14h30

Lundi

Coquillettes Comté Jambon

Mardi

Saucisse Aveyronnaise & Purée

Mercredi

Quiche du Jour & Salade Verte

Jeudi

Blanquette de Veau & Riz Pilaf

Vendredi

Brandade de Morue & Salade Verte



Suivez-nous !
@cotelettebistrotprintemps

Carte des Vins

Vin Rosé

Minuty prestige (AOP)
12,5cl 14,00€ | 50cl 39,00€ | 75cl 59,00€
Argali Puech-Haut (IGP)
12,5cl 9,00€ | 50cl 29,00€ | 75cl 49,00€

Vin Blanc

Chardonnay, Doudet Naudin (VDF)
12,5cl 9,00€ | 50cl 29,00€ | 75cl 39,00€
Chablis, Gueguen (AOP)
12,5cl 14,00€ | 50cl 39,00€ | 75cl 59,00€

Rully Jacqueson (AOP) – 68,00€
Chassagne Montrachet Coffinet Duvernay (AOP) – 99,00€
Meursault Charodon (AOP) – 120,00€

Vin Rouge

Pinot noir Doudet Naudin (VDF)
12,5cl 9,00€ | 50cl 29,00€ | 75cl 39,00€
Côte du Rhône Rasteau
12,5cl 12,00€ | 50cl 38,00€ | 75cl 49,00€

Gevrey Chambertin Magnien (AOP) – 149,00€
Côte Rôtie Gaillard (AOP) – 137,00€
Aloxe Corton Billard Père et Fils (AOP) – 124,00€
Châteauneuf du Pape Château la Nerthe (AOP) – 115,00€
St Estèphe Ormes de Pez (AOP) – 99,00€
Givry Préface Domaine Joblot (AOP) – 92,00€
Volnay ez Blanches Boigeolot (AOP) – 89,00€
Haut Médoc Héritage Chasse-Spleen (AOP) – 79,00€
Côtes Catalanes Calcinaire Domaine Gauby (IGP) – 48,00€

Champagne

Champagne Philipponnat Réserve Perpétuelle non dosé
12,5cl 20,00€ | Bouteille 108,00€

Champagne Philipponnat Rosé – Bouteille 140,00€
Champagne Philipponnat Blanc de blanc – Bouteille 139,00€

Entrées

Œufs Mayonnaise – 9,00€
Œufs durs, mayonnaise légèrement moutardée

Rillettes de Saumon – 9,00€
Saumon frais, philadelphia, échalote, ciboulette | Pain grillé

Escargots à la Française par 6 – 15,00€ | par 12 – 25,00€
Escargots à la française, beurre persillé et croûtons

Velouté de Saison – 17,00€
Légumes de Moment, Crème Onctueuse & Condiment Maison

Foie Gras Maison – 22,00€
Chutney de saison, toast, fleurs de sel et poivre mignonnette

Plats

Chèvre Chaud & Lardons – 20,00€
Mesclun, Chèvre Pané, Betterave, Croûtons & Vinaigrette Balsamique

Salade César – 24,00€
Salade Romaine, Filet de Poulet Grillé, Grana Padano, Oignons Crispy, Croûtons, Sauce César Maison(à base d’anchois)

Smash Burger – Simple 25,00€ | Double 30,00€
Burger au Boeuf Haché 150g, Cheddar, Sauce Smash Maison, Pickles I Frites ou Salade

Cordon Bleu Maison – 26,00€
Escalope de Poulet, Jambon Blanc, Comté & Panure Croustillante Panko I Frites ou Salade

Burger Bacon BBQ – Simple 27,00€ | Double 30,00€
Burger au Boeuf Haché 150g, Saint Nectaire, Sauce BBQ, Bacon Crispy, Pickles I Frites ou Salade

Poulet Rôti Fermier Label Rouge – 27,00€
Jus de Volaille au Thym et Ail Confit I Garniture au choix

Boeuf Bourguignon – 27,00€
Paleron Mijoté au Vin Rouge pendant 4 Heures, Carottes, Pomme de Terre Grenaille

Tartare de Bœuf – 28,00€
Viande de Boeuf Cru Assaisonné par nos soins, Jaune d’Oeuf I Frites ou Salade

Croque Pastrami – 28,00€
Pastrami de Boeuf finement tranchée, Cheddar, Emmental & Moutarde Savora I Frites ou Salade

Coquillettes au Poulet & aux Cèpes – 28,00€
Poulet et Cèpes Snack à la Poêle, Jus de Volaille, Crème Comté

Saumon Grillé à la Nantaise – 30,00€
Saumon Snacké (160g), Beurre Nantais à base de Vin Blanc & d’Échalote I Garniture au choix

Côtelette d’Agneau – 32,00€
Servie par 3, Beurre Maitre d’Hôtel à base de Beurre, Persil & Jus de Citron I Garniture au choix

Pièce du boucher (selon arrivage) – Voir ardoise
Sauce Poivre Nappée I Garniture au choix

Accompagnements & Sauces

Purée de Pommes de Terre Maison | Mesclun
Légumes du Moment | Frites – 5,00€
Sauce au poivre – 2,50€

Menu Enfant – 16,00€
(-12 ans)

Coquillettes Poulet Beurre
Steak | Frites
1 Boule de Glace au choix

Desserts Maison

Mi-cuit au chocolat – 12,00€
Crème Anglaise & Caramel – 9 min de cuisson

Crème Brulée Tonka – 12,00€

Ile flottante – 12,00€
Crème Anglaise, Caramel & Amandes effilées

Baba au Rhum – 12,50€
Crème Mascarpone & Cerise au Sirop

Tarte tatin Tiède – 14€
Crème d’Isigny

Café Gourmand – 16,00€
Selon l’humeur de la cuisine

Boules de Glace au choix 2 boules 7€ | 3 boules 10€
Vanille, Fraise, Citron, Chocolat
Supp. Chantilly 2,50€

Goûter
à partir de 15h

Gaufre au Sucre 9,50€
Gaufre au Nutella 10,50€

Brioche Perdue Caramel
au Beurre Salé – 12,00€
Brioche Poujauran – Supp. Nutella 1€



Boissons Chaudes et Gourmandes

Expresso / Double – 4,00€ / 8,00€
Noisette – 4.50€
Café Latte – 7.50€
Cappuccino – 8.00€
Chocolat Chaud – 9.00€
Thé – 8.00€

Chocolat Viennois / Café Viennois – 11.00€
suppl. Lait d’Avoine 2€