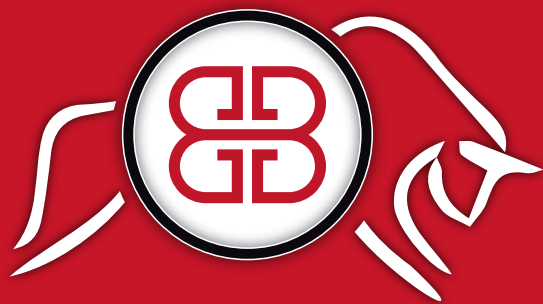




le Coin du Bœuf

• STEAK HOUSE ★ BRASSERIE ★ CAFÉ •

VIENNE

OUVERT DE 7H
7J/7 À 1H
DU MATIN

CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ 2025

Bon Appétit !




**Viande
DE BŒUF
FRANÇAISE
&
Viandes
D'EXCEPTION**

SUIVEZ-NOUS





PLANCHETTES APÉRITIVES

- ★ **LA PLANCHETTE DE CHARCUTERIE** 14.⁹⁰€
Jambon cru, Rosette de Lyon, terrine du moment, cornichons, beurre & toasts
- ★ **LA PLANCHETTE DUO DE FROMAGES & CHARCUTERIE** 16.⁵⁰€
Assortiment de 3 fromages accompagné de sa charcuterie, cornichons, beurre & toasts

LES ENTRÉES

- ★ **OS À MOELLE** 1 PIÈCE 7.⁹⁰€ 2 PIÈCES 13.⁹⁰€
Os à moelle rôti, sel de Guérande et pain grillé
- ★ **SALADE DU BISTROT** 7.⁹⁰€ 17.⁹⁰€
Salade, oignons frits, melon, tomates, mozzarella, poivrons marinés, pesto et jambon Serrano
- ★ **SALADE CÆSAR** 7.⁹⁰€ 17.⁹⁰€
Mélange de salades, tomates, blanc de poulet chaud, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan AOP, sauce Cæsar
- ★ **SALADE LYONNAISE** 7.⁹⁰€ 17.⁹⁰€
Mélange de salades, lardons, œuf poché, croûtons à l'ail, sauce vinaigrette maison
- ★ **SALADE CHÈVRE CHAUD & LARD RÔTI** 7.⁹⁰€ 17.⁹⁰€
3 toasts de chèvre affiné sur mélange de salades, tranches de lard grillées, oignons frits, sauce vinaigrette maison
- ★ **CARPACCIO DE BŒUF AUX LAMELLES TRUFFES NOIRES** 9.⁹⁰€ 20.⁹⁰€
Viande de bœuf origine France marinée au basilic, lamelles de truffes noires d'été (Tuber Aestivum vittadini) à l'Italienne
- ★ **CARPACCIO DE BŒUF À LA MOZZARELLA & BASILIC** 9.⁹⁰€ 20.⁵⁰€
Viande de bœuf origine France marinée au basilic, Mozzarella, lamelles de Parmesan, basilic, salade.

SPÉCIALITÉS & VIANDES



*Viande
de bœuf*
100%
FRANÇAISE

LES PLATS

GARNITURE AU CHOIX

★ L'ANDOUILLETTE LYONNAISE 100% FRAISE DE VEAU	22.50€
★ CUISSES DE GRENOUILLES	25.90€
★ MAGRET DE CANARD SAUCE AU MIEL	25.90€
★ ESCALOPE DE VEAU MILANAISE	24.90€
★ ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE FORESTIÈRE	21.90€
★ TRAVERS DE PORC (± 300 g)	22.90€
★ FILET DE BAR SAUCE VIERGE	20.50€
★ TAGLIATELLES AUX GAMBAS	24.50€

LES VIANDES

GARNITURE AU CHOIX

★ BAVETTE D'ALOYAU (± 200 G)	21.90€
★ FAUX-FILET (± 250 G)	22.50€
★ POIRE DE BŒUF (± 250 g)	24.50€
★ ONGLET DE BŒUF À L'ÉCHALOTE (± 200 g)	22.90€
★ ENTRECÔTE (± 250 g) ET SON BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	25.90€
★ TRILOGIE DU BISTROT 3 VIANDES (± 300 g) Poire • Onglet • Hampe de bœuf	27.90€
★ TRILOGIE DE BROCHETTES DE L'ÉTÉ (± 330 g) Magret • Gambas • Bœuf	25.50€
★ CÔTE DE BŒUF ET SON OS À MOELLE POUR 1 PERSONNE (± 500 g)	34.90€
★ CÔTE DE BŒUF ET SON OS À MOELLE POUR 2 PERSONNES (± 1.2 kg)	71.90€

LES VIANDES D'EXCEPTION

GARNITURE
AU CHOIX

À CHOISIR DANS NOTRE CAVE DE MATURATION

CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE

★ FRITES MAISON ★ SALADE ★ GRATIN DAUPHINOIS ★ LÉGUMES DU MOMENT
★ TAGLIATELLES ★ ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

LES SAUCES CHOIX

★ SAUCE DU MOMENT ★ ROQUEFORT ★ POIVRE ★ ÉCHALOTE
★ BÉARNAISE ★ MOUTARDE À L'ANCIENNE ★ FORESTIÈRE

LES HACHÉS MINUTE*

SERVIS AVEC FRITES
& SALADE

★ STEAK HACHÉ MINUTE	L ± 220 g	20.90€	XL ± 330 g	22.90€
Comme chez le boucher				
★ STEAK HACHÉ MINUTE ROYAL	L ± 220 g	21.90€	XL ± 330 g	23.50€
Œuf poêlé à cheval + lard grillé				

PRÉCISEZ VOTRE CUISSON AU SERVEUR : ★ BLEUE ★ SAIGNANTE ★ À POINT ★ BIEN CUITE



LES TARTARES MINUTE*

SERVIS AVEC
FRITES MAISON
& SALADE

- ★ **TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL** ± 220 g **22^{.90€}**
En tartare : Préparé par le Chef ou non préparé
ou Poêlé : Préparé par le Chef et juste poêlé en aller-retour
- ★ **TARTARE ITALIEN** ± 220 g **23^{.90€}**
 Préparé par le Chef avec pesto et parmesan
- ★ **TARTARE AUX TRUFFES** ± 220 g **24^{.90€}**
 Préparé par le Chef avec huile de truffe et morceaux de truffe
- ★ **TARPACCIO DE BŒUF** ± 220 g **23^{.90€}**
 Délicieuse association d'un tartare préparé et d'un carpaccio au basilic
- ★ **LA TRILOGIE DE TARTARES** ± 320 g **26^{.90€}**
 3 délicieux tartares préparés par le Chef : le Truffé, l'Italien et le traditionnel
- ★ **TARTARE DE SAUMON** ± 220 g **23^{.90€}**
 Saumon, pomme, aneth, sel, citron, huile d'olive

LES BURGERS MINUTE*

SERVIS AVEC
FRITES MAISON

- ★ **LE FONDANT** **L** ± 110 g **17^{.90€}** **XL** ± 220 g **21^{.90€}**
 Bun brioché, steak haché minute*, cheddar,
 salade, tomate, oignons frits et sauce cheddar
- ★ **LE TRUFFÉ** **L** ± 110 g **18^{.90€}** **XL** ± 220 g **22^{.50€}**
 Bun brioché, steak haché minute* aux lamelles de truffe,
 salade, compotée d'oignons, tomates, huile de truffe, lard grillé et parmesan
- ★ **L'ESTIVAL** **L** ± 110 g **19^{.50€}** **XL** ± 220 g **22^{.50€}**
 Bun brioché, steak haché minute*, salade, tomate, oignons,
 mayonnaise au pesto-basilic, mozzarella panée
- ★ **LE RUSTIQUE** **L** ± 110 g **20^{.50€}** **XL** ± 220 g **23^{.90€}**
 Galettes de pomme de terre, steak haché minute*, oignons,
 tranche lard grillée, sauce onctueuse fromage et poivrons, 1/2 Saint-Marcellin fondu
- ★ **LE BIG BISTROT DU CHEF** **XL uniquement !** ± 220 g **25^{.90€}**
 Notre création pour les gourmands ! Bun brioché, 2 steaks hachés minute*,
 galette de pomme de terre, salade, tomate, oignons, lard grillé, Reblochon,
 sauce gribiche et œuf poêlé

PRÉCISEZ VOTRE CUISSON À VOTRE SERVEUR OU À VOTRE SERVEUSE :

★ BLEUE ★ SAIGNANTE ★ À POINT ★ BIEN CUITE

*Le meilleur du bœuf est haché à la commande, dans nos cuisines, comme chez le boucher

LES FORMULES



DU BISTROT

• LA FORMULE MIDI •

Midi uniquement du lundi au vendredi - Hors jours fériés

- ★ PLAT DU JOUR SEUL 12.90€
- ★ ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR **ou** P. du JOUR + DESSERT du JOUR 15.90€
- ★ ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR + CAFÉ 17.90€

7/7 MIDI & SOIR

• LA FORMULE DU BISTROT •

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

34.90€

ENTRÉES

Carpaccio Mozzarella basilic **ou** Salade du Bistrot **ou** Salade Lyonnaise

PLATS

Poire de bœuf (± 250 g) **ou** Faux filet **ou** Filet de bar sauce vierge
ou Andouillette lyonnaise grillée (100% fraise de veau)
ou Tartare de bœuf au choix - voir carte **ou** La trilogie de bœuf (± 300 g)

DESSERTS

À choisir dans la carte des desserts

7/7 MIDI & SOIR

• LA FORMULE DU MARCHÉ •

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

28.90€

ENTRÉES

Salade Cæsar **ou** Salade de chèvre chaud & lard grillé
ou Os à moelle

PLATS

Burger fondant (± 220 g) **ou** Travers de porc **ou** Brochette de bœuf
ou Bavette d'ailloy (± 180 g) **ou** Escalope de volaille sauce forestière
ou Tartare de saumon

DESSERTS

À choisir dans la carte des desserts

7/7 MIDI & SOIR

• FORMULE ENFANT (- de 8 ans) •

PLAT + DESSERT + BOISSON + SURPRISE !



Steak haché minute (± 110 g) **ou** Aiguillettes de poulet panées
+ 2 boules de glace parfums au choix **ou** gaufre du Bistrot
+ boisson au choix

Prix nets, service compris



LES DESSERTS

- ★ CRÈME BRÛLÉE 7.90€
- ★ SALADE DE FRUITS FRAIS 7.90€
- ★ ENTREMETS DU MOMENT PAR ADRIEN BACHELIER, MAISON LA GÂTERIE VIENNE..... 7.90€
- ★ TARTE DU MOMENT 7.90€
- ★ FONDANT AU CHOCOLAT ET BOULE VANILLE 7.90€
- ★ CAFÉ ou THÉ GOURMAND 8.50€
- ★ LA GAUFRE DU BISTROT avec nappage au choix : chocolat, caramel ou Nutella® 7.90€
- ★ TIRAMISU SPÉCULOOS & NUTELLA® 7.90€
- ★ PROFITEROLES MAISON 7.90€

LES GLACES

- ★ DAME BLANCHE 8.50€
3 boules vanille, Chocolat chaud, Chantilly, amandes effilées
- ★ CAFÉ⁽¹⁾ ou CHOCOLAT⁽²⁾ ou CARAMEL⁽³⁾ LIÉGEOIS 8.50€
2 boules au choix : café⁽¹⁾ ou chocolat⁽²⁾ ou caramel⁽³⁾ + 1 boule vanille,
nappage au choix : café⁽¹⁾ ou chocolat⁽²⁾ ou caramel⁽³⁾, Chantilly, amandes effilées
- ★ COUPE AGRUMES 8.50€
1 boule citron yuzu, 1 boule pamplemousse, 1 boule orange sanguine,
coulis fruits rouges, agrumes, chantilly, amandes effilées
- ★ COUPE ARDÉCHOISE 8.50€
2 boules marron, 1 boule vanille, crème de marron, chantilly, amandes effilées
- ★ COUPE DE MON ENFANCE 8.50€
2 boules Noix de coco, 1 boule vanille, Nutella®, chantilly, amandes effilées
- ★ BANANA SPLIT 8.50€
1 boule fraise, 1 boule chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud, banane, chantilly, amandes effilées
- ★ COUPE COLONEL 3 boules citron,odka 10.00€
- ★ COUPE COLONEL 3 boules menthe chocolat, Get 27 10.00€
- ★ COUPE IRISH 3 boules irish coffee, Bailey's 10.00€
- ★ SORBET ou CRÈME GLACÉE 1 BOULE.. 2.90€ 2 BOULES.. 4.90€ 3 BOULES 7.50€

NOS PARFUMS : Vanille, chocolat, Fraise, Caramel Beurre salé, Café, Marron, Citron, Menthe chocolat, Irish coffee, Noix de coco, Cassis, Pamplemousse, Orange sanguine, Poire, Pistache, Rhum raisins.

LES FROMAGES

- ★ SAINT-MARCELLIN le 1/2 : 5.50€ Entier : 7.00€
- ★ L'ARDOISE DU FROMAGER 10.50€
- ★ FROMAGE BLANC avec ou sans crème ou coulis de fruits rouges 5.00€

LA CAVE DU BISTROT



Le vin ROUGE en Bouteille est en libre-service

Nous vous invitons à aller choisir directement
votre bouteille de vin rouge dans la cave...

Nos bouteilles de rouge sont conservées à
température idéale dans des armoires à vin pour
votre plus grand plaisir. Vous n'avez qu'à faire
votre choix !

UNE QUESTION ?
Demandez au serveur



• LES VINS ROUGES AU VERRE •

Verre
12.5 cl.

★ AOP COSTIERE DE NÎMES - BIEN LUNÉ - TERRES DES CHARDONS	6.00€
★ AOP MOULIN-À-VENT - BURDELINES - MANOIR DU CARRA	6.00€
★ AOP CROZES-HERMITAGE - LES CALENDES - MAISON FERRATON	7.00€
★ AOP SAINT-JOSEPH - EMPREINTE - DOMAINE VERZIER	7.00€
★ IGP COLLINES RHODANIENNES (SEYSSUEL) - SUBLINAE - DOMAINE A. PARET	7.00€
★ IGP COLLINES RHODANIENNES (SEYSSUEL) - PREMIÈRE LUEUR - DOMAINE VERZIER	8.00€

• LES BLANCS •

Verre 12.5 cl. Bouteille 75 cl.

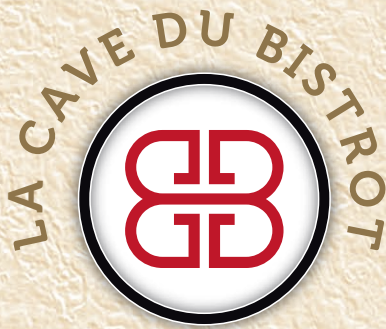
★ IGP CÔTES DE GASCOGNE - N°4 - UBY	5.00€	25.00€
★ AOP CAIRANNE - LES TRAVERS - DOMAINE BRUSSET	6.00€	28.00€
★ AOP ALSACE - GEWURZTRAMINER - DOMAINE ÉRIC ROMINGER	7.00€	39.00€
★ AOP SAINT-VÉРАН - TRADITION - DOMAINE DEUX ROCHES	7.00€	39.00€
★ AOP CROZES-HERMITAGE - CUVÉE L - DOMAINE COMBIER	7.00€	39.00€
★ IGP COLL. RHODANIENNES (SEYSSUEL) - VIONNAE - DOMAINE A. PARET	7.00€	45.00€
★ IGP COLL. RHODANIENNES (SEYSSUEL) - JAD'OR - LES SERINES D'OR	9.00€	65.00€

★ CHAMPAGNE - TRADITION BRUT - MAISON CHARPENTIER	8.00€	65.00€
---	-------	--------

• LES ROSÉS •

Verre 12.5 cl. Bouteille 75 cl.

★ IGP CEVENNES - ÉCLAT DE GRIS - DOMAINE BOURDIC	5.00€	22.00€
★ IGP MÉDITERRANÉE - MOZAIK - DOMAINE SAINT-MITRE	5.00€	25.00€
★ IGP MÉDITERRANÉE - M - DOMAINE SUMEIR	7.00€	35.00€
★ AOP BANDOL - CHÂTEAU BARTHES	5.00€	25.00€
★ AOP CÔTES-DE-PROVENCE - CUVÉE CLASSIQUE - DOM. DE RIMAURESQ	7.00€	37.00€



• LES VINS AU PICHET •

	Verre 12.5 cl.	LE PICHET 25 cl.	LE POT 46 cl.
ROUGES			
★ SAINT ANDRÉ - CÔTES-DU-RHÔNE AOP CÔTES-DU-RHÔNE.	-	6.90€	15.90€
★ CAVE SAINT DÉSIRAT - SAINT-JOSEPH AOP SAINT-JOSEPH.	-	8.90€	17.90€
BLANCS			
★ TERRES SECRÈTES - MÂCON AOP MÂCON	6.00€	8.90€	17.90€
★ LES ANGES BLANCS - VIOGNIER IGP GARD VIOGNIER	6.00€	8.90€	17.90€
ROSÉ			
★ CŒUR DU ROUET - PROVENCE AOP PROVENCE ROUET.	5.50€	7.90€	17.90€

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES BOISSONS,
APÉRITIFS, COCKTAILS, DIGESTIFS...

Prix nets, service compris

Bon appétit !

LAISSEZ-NOUS UN AVIS
SUR GOOGLE EN SCANNANT
CE QR CODE AVEC VOTRE PORTABLE

