



- **LES JEAN-BURGERS :**

- **JEAN-DENIS *** : **15.00€ (seul) ou 18.50€ (avec frites fraîches maison)**

Pain burger artisanal frais du jour, Tomme de Savoie Bio au lait cru, Steak haché frais de bœuf Bio d'Occitanie, Emincé d'oignons rouges crus, Salade Bio, Tomates Bio, Sauce Cocktail du Bistrot.

- **JEAN-BERNARD *** : **16.00€ (seul) ou 19.50€ (avec frites fraîches maison)**

Pain burger artisanal frais du jour, Cantal Entre-deux Bio au lait cru, Steak haché frais de bœuf Bio d'Occitanie, Bacon croustillant, Confit maison d'oignons au balsamique, Salade Bio, Tomates Bio, Sauce « Tonton » du Bistrot.

*** Adaptable en végétarien (avec haché végétal et sans charcuteries) + 1.00€**

- **LE SANDWICH FROID : 9.50€ (seul) ou 13.00€ (avec frites fraîches maison)**

- **LE BANH-MI** : Pain bagnat artisanal frais du jour, Effiloché de poulet aux épices Thaï et Teriyaki, Légumes marinés sweet chili (carottes, concombres), Salade Bio, Oignons rouges émincés, Cacahuètes grillées, Oignons croustillants, Sauce « Raiwa » du Bistrot.

- **FRITES FRAICHES MAISON (la barquette – taille unique) : 5.00€**

- Frites fraîches maison, découpées tous les jours à la main par nos soins, cuites en deux temps, accompagnées d'une sauce.

- **LA SUGGESTION : 15.00€**

- Effiloché de petit cochon Bio d'Occitanie mariné aux épices BBQ et whisky cuit 7 heures à basse température, Pommes de terre grenaille Bio rôties au thym, crème de yaourt aux échalotes et ciboulette, cébettes émincées et oignons croustillants.

- **LE BOL THAÏ : 16.00€**

- Nouilles jaunes de blé, bœuf émincé Sukiyaki aux épices Thaï et sauce soja, légumes marinés (carottes, concombres, pousses de soja, oignons rouges et edamames) dans une sauce indonésienne au lait de coco, Gyoza au bœuf snackés à la plancha, Cacahuètes grillées, Oignons croustillants, Cébettes émincées, May'sriracha du Bistrot.

- **LES DESSERTS MAISON : 5.00€ au choix.**

- Perles du Japon au lait de coco, coulis et mangues fraîches.
- Tiramisu aux pommes caramélisées et crumble aux noisettes.
- Fondant au chocolat cœur Nocciolata.
- Yaourt à la vanille Bourbon de Madagascar, confiture de fruits rouges, crumble maison aux noisettes.

- **LA BISCUITERIE MAISON : 4.00€**

- American Cookie aux pépites de chocolat noir et noix.

- **BOISSONS BIO ARTISANALES (33cl) – Maison Aubert (Pézenas - 34) : 4.50€**

- Limonade l'Originale, Limonade Framboise.

- **BIERES BIO ARTISANALES (33cl) – Brasserie La Gorge Fraiche (Béziers - 34) : 5.00€**

- Blonde.





- **THE JEAN-BURGERS :**

- **JEAN-DENIS *** : **15.00€ (alone) ou 18.50€ (with homemade fresh fries)**

Fresh artisanal burger bun of the day, Organic Tomme de Savoie cheese made with raw milk, Fresh minced organic beef steak from Occitanie, Sliced raw red onions, Organic salad, Organic tomatoes, Bistro Cocktail sauce.

- **JEAN-BERNARD *** : **16.00€ (seul) ou 19.50€ (avec frites fraîches maison)**

Freshly baked artisanal burger bun, organic Cantal Entre-deux cheese made with raw milk, freshly ground organic beef patty from Occitanie, crispy bacon, homemade balsamic onion confit, organic lettuce, organic tomatoes, and the Bistrot's "Tonton" sauce.

*** Can be adapted for vegetarians (with plant-based mince and without processed meats) + 1.00€**

- **THE COLD SANDWICH :** **9.50€ (alone) ou 13.00€ (with homemade fresh fries)**

- **THE BANH-MI :** Freshly baked artisanal pan bagnat, shredded chicken with Thai and teriyaki spices, sweet chili marinated vegetables (carrots, cucumbers), organic salad, sliced red onions, roasted peanuts, crispy onions, and the bistro's "Raiwa" sauce.

- **HOMEMADE FRESH FRIES (one tray – one size) :** **5.00€**

- Fresh, homemade fries, hand-cut daily by us, cooked twice, served with a sauce.

- **THE SUGGESTION :** **15.00€**

- Pulled organic baby pig from Occitanie marinated with BBQ spices and whisky, cooked for 7 hours at low temperature, organic baby potatoes roasted with thyme, yogurt cream with shallots and chives, sliced spring onions and crispy onions.

- **THE THAI BOWL :** **16.00€**

- Yellow wheat noodles, thinly sliced beef Sukiyaki with Thai spices and soy sauce, marinated vegetables (carrots, cucumbers, bean sprouts, red onions and edamame) in an Indonesian coconut milk sauce, seared beef gyoza, roasted peanuts, crispy onions, sliced spring onions, May'sriracha from the Bistrot.

- **HOMEMADE DESSERTS :** **5.00€ your choice.**

- Tapioca pearls in coconut milk, coulis and fresh mangoes.
- Tiramisu with caramelized apples and hazelnut crumble.
- Chocolate fondant with a Nocciolata center.
- Madagascar Bourbon vanilla yogurt, red fruit jam, homemade hazelnut crumble.

- **THE HOMEMADE BISCUIT FACTORY :** **4.00€**

- American Cookie aux pépites de chocolat noir et noix.

- **ORGANIC ARTISANAL DRINKS (33cl) – Maison Aubert (Pézenas - 34) :** **4.50€**

- Original Lemonade, Raspberry Lemonade.

- **ORGANIC CRAFT BEERS (33cl) – Brasserie La Gorge Fraiche (Béziers - 34) :** **5.00€**

- Blonde.

