

# BISTRO

PRISE DE COMMANDE  
& SERVICE À TABLE

Pommes de terre grenaille sauce cocktail 🏠	6€	Brochettes de coeurs de canard au cumin <sup>Samaran</sup>	9€
Houmous au cumin	6€	Fromage de chèvre bio à l'ail et à l'huile d'olive	10€
Pimientos de Padrón	6€	Petits calamars persillés à la plancha	12€
Brochette de bœuf <sup>200g</sup> sauce chimichurri 🏠	12€	Nouilles de riz <sup>VG</sup> légumes et seitan 🏠	10€
Bouchées de poulet <sup>200g</sup> sauce BBQ maison 🏠	10€	Ceviche de daurade 🏠	12€
Mozzarella de bufflonne tomate, pesto	9€	Tataki de thon sésame, wasabi	12€
Mozzarella de bufflonne panée	9€	Camembert rôti confiture de cerises noires	15€
Focaccia de stracciatella	10€	Rillettes d'oie <sup>Maison Garcia</sup>	14€
Carpaccio de magret de canard <sup>Samaran</sup>	12€	Assortiment de charcuterie	15€
Sardines grillées à la plancha, aioli	8€	Tresse de mozzarella fumée à partager	16€

# DESSERTS

Dessert du jour 🏠	9€	Crème brûlée maison, écorces d'oranges 🏠	9€
Brownie maison aux noisettes torréfiées sauce caramel 🏠	9€	Baba au Rhum	9€

# Le Petit Bituni

# LES VINS DU BISTRO

PRISE DE COMMANDE  
& SERVICE À TABLE

## ROUGE

Pinot noir Pays d'Oc	25€	Chinon AOC Amaranthe	25€
Château La Sauvageonne Terrasses du Larzac	48€	Madiran AOP Château Bouscassé	40€
Corbières-Boutenac AOP Domaine de Villemajou	32€		

## BLANC

Chardonnay Pays d'Oc	25€	Limoux AOP Domaine de l'Aigle Chardonnay	40€
Saint-Mont AOC Le Faîte	40€		

## ROSÉ

Perle de Roseline Provence	25€	Ramatuelle Pays du Var	25€
Puech-Haut Argali Languedoc-Roussillon	30€	Magnum Ramatuelle Pays du Var	45€

## CHAMPAGNE

Mumm	90€
------	-----

*Le Petit Bituni*

# SNACK

SERVICE AU  
COMPTOIR

**Chips**

**2€**

**Hot-dog**

Option végé

**6€**

**Saucisse sèche**

à partager

Maison Garcia

**10€**

**Assiette de fromages**

Brebis fermier, vache bio, comté affiné  
à partager

**15€**

**Glace italienne**

Vanille, fraise, duo

**4€**

*Le Petit Bituni*