

BISTRO

PRISE DE COMMANDE
& SERVICE À TABLE

Pommes de terre grenaille sauce cocktail 🏠	6€	Brochettes de coeurs de canard au cumin ^{Samaran}	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 ^{200g} sauce chimichurri 🏠	12€	Nouilles de riz ^{VG} légumes et seitan 🏠	10€
Bouchées de poulet ^{200g} 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 ^{Maison Garcia}	14€
Carpaccio de magret de canard ^{Samaran}	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

5€

Le Petit Bituni

Octobre 2024



INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE A DÉCLARATION OBLIGATOIRE

Juin/ Juillet/ Août/ Septembre 2026

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Meu du jour														
Grenailles	X		X	X			X			X		X		
Houmous											X			
Padron														
Brochette Bœuf													X	
Bouchées Poulet	X					X					X	X		
Mozza Tomate			X		X		XX	X						
Mozza Panée	X		XX		X		XX	X						
Focaccia	X		X		X		XX	X						
Carpaccio			X		X		XX	X						
Brochette Canard														
Chèvre						X (non pasteurisé)								
Calamars		X		X										X
Wok VG	X				X	X		X	X		X			
Céviche daurade	X	X		X		X								
Tataki thon	X	X		X		X					X			
Camembert						X (non pasteurisé)								
Rillettes oie												X		
Planche charcuterie												X		
Tresse Mozza			X		X		XX	X				XX		
Sardines		X	X	X						X		X		s
Brownie	X		X				X	X						
Crème Brûlée			X				X							
Baba au rhum	X		X				X	X				X		

- | | |
|---|---|
| 1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, etc.) | 8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, etc.) |
| 2. Crustacés et produits à base de crustacés | 9. Céleri et produits à base de céleri |
| 3. Œufs et produits à base d'œufs | 10. Moutarde et produits à base de moutarde |
| 4. Poissons et produits à base de poissons | 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame |
| 5. Arachides et produits à base d'arachides | 12. Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou l) |
| 6. Soja et produits à base de soja | 13. Lupin et produits à base de lupin |
| 7. Lait et produits à base de lait(y compris lactose) | 14. Mollusques et produits à base de mollusques |

Selon le règlement INCO - UE : 1169/201

Pour affichage mural dans les lieux de prise des repas

Il est possible d'être allergique à des aliments non présents dans la liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire.

www.opti-marche.com