

BISTROT

DE LA POSTE

LA CARTE DE JANVIER

Tout est bon, c'est Maison !

Chaque mois, nos cuisiniers adorés vous proposent un menu et une carte savoureusement élaborés avec de merveilleux produits locaux.

ENTRÉES

- * Céviche de poisson cru 12 €
- * Cromesquis de viande délicatement parfumé, accompagné d'un onctueux crémeux de légumes de saison. 12 €
- * Carottes rôties au piment d'Espelette, sublimesées par une crème d'agrumes et un crumble d'amandes torréfiées. 12 €
- * Foie gras mi-cuit maison au porto 16 €

PLATS

- * Cuisse de canard confite et sa garniture 22 €
- * Poisson selon l'arrivage du jour et l'inspiration du chef 22 €
- * Filet de boeuf de la Ferme Bertholet 29 €
- * Filet de boeuf, sauce aux morilles 34 €
- * Le burger du Bistrot, frites, salade Simple 19€ / Double 25 €
Pain boulanger, boeuf bio, lard fumé, fromage affiné, pickles oignons

FROMAGES

- * Fromage frais paysan
Crème, sucre ou miel artisanal..... 5 €
- * Assortiment de fromages affinés (Mons & Champ Vert) 8 €
- * Fromages gourmands..... 12 €
Assortiment de fromages & verre de **pineau des charentes**

DESSERTS

- * Le Paris Brest du Bistrot..... 8 €
- * Entremet au chocolat Weiss..... 8 €
- * Tarte amandine aux pommes 8 €
- * Café gourmand 10 €
Assortiment de desserts maison & café ou déca
- * Infusion gourmande ou thé gourmand 11 €
Assortiment de desserts maison & thé ou infusion Chapuis
- * Champagne gourmand 16 €
Assortiment de desserts maison & coupe de **champagne brut**

BOISSONS AU VERRE

BIERES ARTISANALES Les Brasseurs de Sornin

- Pression Blonde Demi 25 cl. : 4,5 € Pinte 50 cl. : 8 €
- Bout. 33 cl. : Ambrée, brune, blanche, Framboise : 6,5 €

KIRS ET BULLES

- KIR véritable, crème cassis, Bourgogne Aligoté 6 €
- CHAMPAGNE, cuvée réserve Sec Maison Rémi Payer 10 €

VINS ROUGES

Nos coups de coeur sur Ardoises ...

- Côtes du Rhône : Le Mas de Merlière 6 €
Domaine Serres des Vignes (Syrah, grenache)
- Saint-Joseph : Les Jouvencelles 8 €
Domaine FINON (Syrah)
- Bourgogne Hautes-Côtes de Nuit 8 €
Maison Glantenet (Pinot noir)

VINS BLANCS

Nos coups de coeur sur Ardoises ...

- Bourgogne Hautes-Côtes de Nuit 8 €
Maison Glantenet (Chardonnay)
- Champtoisé 7 €
Domaine SEROL (Chenin blanc)
- Saint-Joseph, Emisphère 2022 8 €
Domaine Boissonnet (Marsanne, Roussanne)
- Sud Oest, IGP Côte de Gascogne, Jardin Secret 6 €
Domaine Villa Dria (Gros manseng)

ROSÉ

- Côte de Provence, La Bastide Neuve Bio..... 7 €

LES MENUS

Les menus sont affichés sur les chevalets sur table, jetez-y un oeil !

- Le menu du jour 22 €
(Disponible uniquement les midis du lundi au vendredi)
- Le menu du Bistrot 36 €

- Nos supers producteurs -

Légumes **BIO** Les Jardins du Treille, De la Ferme aux quartiers. Boeuf, porc et agneau : Ferme Bertholet. Volaille : Vey,

Fromages : Ferme du Champ vert. Pain et buns : L'atelier du Pain à St Galmier. Chocolat : Weiss.

Miel : Gilles TONINATO. Vanille : Thomas «Vanille Bourbon»...

BISTROT

DE LA POSTE

VINS

LES ROUGES

CÔTES ROANNAISE

Eclat de granite bout.75cl. 28€
Domaine SEROL (Gamay)

VALLÉE DU RHÔNE ET CÔTES DU FOREZ

L'Echevin bout.75cl. 26 €
Côtes du Rhône Village. Domaine La Florane (Syrah, grenache)

Saint-Joseph Emisphere bout. 37,5cl. 22 € / bout. 75cl. 40 €
AOP Saint-Joseph, Emisphere, Domaine Boissonet (Syrah)

Rasteau 2021 bout. 50cl 30 € / bout.75cl. 40 €
AOC Rasteau- Domaine Chateau Brunel de la Gardine
(Grenache, Syrah, Mourvèdre)

Lirac 2022, cuvée confidentielle bout.75cl. 40 €
AOC Lirac - Chateau Saint-Roch (Grenache, Syrah, Mourvèdre)

Crozes-Hermitage 2020 bout.75cl. 46 €
AOP Crozes Hermitage - Les leaunes, Domaine Delas

Côte Rôtie 2021 bout.75cl. 58 €
AOP Côte Rôtie. Domaine Vernay Gisèle (Syrah)

LANGUEDOC

Grenachator bout.75cl. 28 €
Domaine JM Rimbert (Grenache)

Saint-Chinian, Mas aux schistes bout.75cl. 36 €
AOP Saint Chinian - Domaine JM Rimbert (Carignan, syrah et grenache)

Faugère, Perséide BIO 2021 bout.75cl. 38 €
AOP Faugère - Domaine Les Météores (Syrah, grenache et mourvèdre)

BOURGOGNE

Hautes-côtes de Nuit bout.75cl. 38 €
Domaine Glantenet (Pinot noir).

Beaune, Les Bons Feuvres bout.75cl. 56€
Domaine Cruchandeau (Pinot noir).

Auxey duresses, Cuvée d'Antan 2022 bout.75cl. 42€
Pommard, Les petits Noizons bout.75cl. 62€ / Magnum. 118€
Domaine Prunier(Pinot noir).

VAL DE LOIRE

Saint-Nicolas de Bourgueil bout.75cl. 30 €
Maison Mabileau (Cabernet franc)

BORDEAUX

Château Jean Dugay 2016 bout.75cl. 32 €
Graves de Vayres. Maison Ballet (85% Merlot - 15% Cabernet Sauvignon)

Château Moulin Bellegrave 2020 bout.75cl. 40 €
Saint-Emilion Grand Cru. Maison Mabileau.

LES BLANCS

CÔTE ROANNAISE

Champtoisé 2022 BIO
Domaine Serol BIO (Chenin Blanc) bout.75cl. 34 €

Oudan 2021 De butte en blanc
Domaine Serol BIO (Viognier sur granite) bout.75cl. 36€

VIN DE PAYS D'URFÉ

Chardonnay Domaine de la Paroisse bout.75cl. 26 €

VALLÉE DU RHÔNE ET CÔTES DU FOREZ

Viognier, Domaine Boissonet bout.75cl. 30 €

Saint-Joseph 2022, Emisphere bout.75cl. 40 €
AOP Saint-Joseph, Domaine Boissonet (Marsanne, Roussanne)

Lirac 2021, cuvée confidentielle bout.75cl. 40 €
AOC - Chateau Saint-Roch (100% Clairette)

Condrieu 2020 bout.75cl. 62 €
Domaine Les chays

SUD OUEST

Jardin secret bout.75cl. 30 €
IGP Côtes de gascogne. Domaine Villa Dria (Gros manseng)

LANGUEDOC

AOP Saint-Chinian, L'agate bout.75cl. 30 €
Domaine Rimbert (Grenache blanc, Roussanne, Vermentino et Clairette)

BOURGOGNE

Hautes-côtes de Nuit bout.75cl. 38 €
Domaine Glantenet (Chardonnay)

Auxey duresses, La coulée d'Or 2021 bout.75cl. 52€
DomainePrunier(Chardonnay).

LES ROSÉS

Côtes du Rhône, La Dignerette bout.75cl. 24 €

Côtes de Provence, Bastide Neuve Bio bout.75cl. 30 €

LES PÉTILLANTS

Turbulent Rosé Domaine Serol BIO (Gamay) bout.75cl. 26 €

Espiègle Domaine Serol BIO (Chenin Blanc) bout.75cl. 26 €

Champagnes Maison Rémi Payer

Cuvée Gourmandise - demi-sec bout.75cl. 49 €

Cuvée Symphonie - Millésime bout.75cl. 59 €

BISTROT

DE LA POSTE

BOISSONS

LES BOISSONS DOUCES

Evian	Bout. 50 cl. : 3,5 €	100 cl. : 5 €
Badoit	Bout. 50 cl. : 3,5 €	100 cl. : 5 €
Chateldon	75 cl. : 6 €

Jus de fruits artisanaux :	Bout. 25 cl. : 5 €
Abricot, pêche de vigne, pomme, poire, tomate.	
Limonade Bout. 25 cl. : 4 €
Coca Cola et Coca Cola Zéro Bout.33cl. : 4 €
Badoit Rouge, sirop ou tranche Bout.33cl..... 4 €
Fuze Tea	Bout. 25 cl. : 4 €
Orangina	Bout. 25 cl. : 4 €
Sirop à l'eau Bigalet	Verre 25 cl : ... 2,5 €
Fraise, menthe, grenadine, pêche, citron, violette, châtaigne	

LES BOISSONS CHAUDES

Café bio expresso ou allongé :	2,2 €
Cappuccino :	4,5 €
Thés et infusions :	3,5 €
Selection Cécile Chapuis. Demandez la carte	
Chocolat chaud bio Max Alevard :	3,5 €

LES BIÈRES ARTISANALES

Des bières artisanales et locales

Pression, panaché ou monaco : Blonde	
Les Brasseurs de Sornin	
Demi 25 cl. :	4,5 €
Pinte 50 cl. :	8 €
Bouteilles : Blanche / Bec Rosé framboise / Brune / Ambrée	
Les Brasseurs de Sornin Bout. 33 cl. :	8 €

LES APÉRITIFS, DIGESTIFS ET SPIRITUEUX

Véritable Kir vin blanc 12 cl. :	6 €
[Bourgogne aligoté & crème de cassis]	
Kir Royal Champagne 12 cl. :	10 €
Pastis - Ricard - PLS (Pastis légirien sauvage) 2 cl. :	3 €
Martini blanc ou martini rouge 5 cl. :	5 €
Get 27 5 cl. :	5 €
Bailey's 5 cl. :	5 €
Porto blanc ou rouge 5 cl. :	5 €

Maison Forissier (Bonson)

Gin le Lièvre Blanc 5cl. :	5,5 €
Verveine du forez tradition 5 cl. :	5 €
Verveine Emeraude 5cl. :	7 €
Elixir de Menthe 5cl. :	5 €

Maison 16 (St Marcellin en Forez)

Sapinette / Serpolette / Florette 5cl. :	5 €
Liqueur Citron - Framboise - Menthe 5cl :	5 €

La Brasserie des plantes (Saint-Didier-en-Velay)

XX 5cl. :	5 €
XX 5cl :	5 €

Chartreuse verte 5 cl.	6 €
Cognac Raby VS 5cl.	€
Cognac Raby XO 5cl.	€
Rhum arrangé vanille épices 5 cl.	6 €
Rhum arrangé banane citron vert 5 cl.	6 €
Rhum arrangé fruits exotiques 5 cl 6 €	6 €
Rhum Don Papa 5 cl.	8 €
Whisky blender - Robert Burns 5 cl.	5 €
Whisky single malt - Rozelieures 5 cl.	8 €

Poire Hepp, distilerie artisanale Alsicienne 5 cl :	8 €
---	-----