

BISTROT

DE LA POSTE

DU 1ER DÉCEMBRE AU 15 JANVIER

LES RENDEZ-VOUS

JEUDI 15 et VENDREDI 16 JANVIER

ATELIER DÉGUSTATION METS/VINS

Sélection coups de cœur de Camille



- Dégustation de 6 vins
- Jeu "Le nez du vin"
- Bouchées spéciales en accord

En petit comité, dans notre salon privé.

19h30-22h. 50 € par personne

JEUDI 12 FÉVRIER

GRANDE SOIRÉE DE L'ÉCAILLER

Huîtres, crevettes, bulots, saumon ...

Un véritable festin marin !

À partir de 19h, réservation conseillée



JEUDI 18 ET VENDREDI 19 FÉVRIER

ATELIER DÉGUSTATION METS/VINS

Beaujolais et Bourgogne

En petit comité, dans notre salon privé.

19h30-22h. 50 € par personne



JEUDI 12 ET VENDREDI 13 MARS

ATELIER DÉGUSTATION METS/VINS

Val de Loire (d'ici et d'ailleurs)

En petit comité, dans notre salon privé.

19h30-22h. 50 € par personne



VENDREDI 20 MARS

LA FÊTE DU PRINTEMPS

Une journée festive pour célébrer l'arrivée du printemps : carte spéciale, concert, tombola ...



LE MENU DU JOUR

Les midis, du lundi au vendredi. Hors week-end et jours fériés

ENTREE - PLAT : 20 €

PLAT - DESSERT : 20 €

ENTRÉE - PLAT - DESSERT : 24 €

Le menu du jour change quotidiennement selon l'inspiration de notre chef et les produits du moment. **100% Cuisine Maison et produits frais**

LE MENU DU BISTROT

ENTREE - PLAT - FROMAGE OU DESSERT : 36 €

ENTREE - PLAT - FROMAGE ET DESSERT : 41 €

Les accords mets & vins de Camille, notre sommelière :

3 verres : 24 € ou 4 verres : 30 €

ENTRÉES

Poêlée de champignons de saison, œuf parfait, crumble de noisettes et crème d'Isigny

-

Ravioles de betterave froides, chèvre et sésame.
Réduction de sauce soja sucrée

PLATS

Magret de canard rosé, pressé de pommes de terre, crémeux de patates douces, légumes d'hiver et figues rôties

-

Saumon mi-cuit, crémeux de butternut, potimarron et autres légumes d'hiver rôtis et groseilles fraîches

FROMAGE BLANC OU FROMAGES SECS AFFINÉS

DESSERTS

La Brioche perdue de Noël :
Servie tiède avec sa crème glacée à la vanille

-

Le chocolat :
Biscuit moelleux et praliné noisettes et riz soufflé, chocolat Weiss noir et fleur de sel

-

L'exotique :
Biscuit amande, passion, mangue, ananas et gingembre confit
(Sans gluten)

BISTROT

DE LA POSTE



LE MENU DE FÊTES

ENTREE - PLAT - FROMAGE OU DESSERT : 49 €

ENTREE - PLAT - FROMAGE ET DESSERT : 54 €

Les accords mets & vins de Camille, notre sommelière :

3 verres : 24 € ou 4 verres : 30 €

ENTRÉES

Gravlax de saumon mariné au sel et à l'aneth,
accompagné d'un beurre maison aux herbes

-

Ballotine de foie gras mi-cuit, chutney de saison et pain d'épices maison
(Foie gras IGP Sud-Ouest France)

PLATS

Pintade fermière farcie aux morilles, pressé de pommes de terre
et légumes d'hiver
(Volaille Vey, Pintade label Rouge)

-

Poisson blanc juste nacré, fregola sarda façon risotto aux Saint-Jacques
et fondue de poireaux
(Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc Label Rouge)

FROMAGES

Fromage blanc paysan

-

Assortiment de fromages secs affinés

DESSERTS

La Brioche perdue de Noël :
Servie tiède avec sa crème glacée à la vanille

-

Le chocolat :
Biscuit moelleux et praliné noisettes et riz soufflé au chocolat Weiss noir

-

L'exotique :
Biscuit amande, passion, mangue, ananas et gingembre confit
(sans gluten)

BISTROT

DE LA POSTE

À LA CARTE

Nos plats sont faits Maison à partir de produits frais. Selon l'arrivée et la disponibilité des ingrédients, le chef peut adapter certains plats annoncés à la carte. Toujours avec gourmandise et générosité !

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

- * L'entrée du jour (les midis, du lundi au vendredi) : 7 €
- * Poêlée de champignons de saison, œuf parfait, crumble de noisettes et crème d'Isigny : 12 €
- * Ravioles de betterave froides, chèvre et sésame, réduction de sauce soja sucrée : 12 €
- * Gravlax de saumon mariné au sel et à l'aneth, accompagné d'un beurre maison aux herbes : 14 €
- * Ballotine de foie gras IGP Sud-Ouest de France mi-cuit, chutney de saison et pain d'épices maison : 16€

PLATS & PIÈCES DE BOUCHER

- * Plat du jour (les midis du lundi au vendredi) : 16 €
- * Demi-magret de canard cuit rosé, pressé de pommes de terre, crémeux de patate douce, légumes et figue rôtie : 20 €
- * Saumon mi-cuit, crémeux de butternut, potimarron rôti, légumes d'hiver et groseilles fraîches : 22 €
- * Pintade fermière Label Rouge farce aux morilles, pressé de pommes de terre et légumes d'hiver : 28 €
- * Poisson du marché, fregola sarda façon risotto aux Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc et fondue de poireaux : 28 €
- * Filet de bœuf de la Ferme Bertholet et son jus corsé : 28 €
- * Filet de bœuf façon Rossini : foie gras maison poêlé et jus corsé : 34 €

FROMAGES

- * Fromage blanc paysan : 5 €
- * Assortiment de fromages affinés : 8 €

DESSERTS

- * Dessert du jour (les midis du lundi au vendredi, hors férié) : 7 €
- * La Brioche perdue de Noël : 8 €

Servie tiède avec sa crème glacée à la vanille

- * Le chocolat : 8 €

Biscuit moelleux et praliné noisettes et riz soufflé, chocolat Weiss noir et fleur de sel

- * L'exotique : 8 €

Biscuit amande, passion, mangue, ananas et gingembre confit
(sans gluten)



LES GOURMANDS

Fromage ou dessert
& spiritueux en juste
accord

BISTROT

DE LA POSTE

DU 15 JANVIER AU 28 FÉVRIER 2026

LES RENDEZ-VOUS

JEUDI 15 et VENDREDI 16 JANVIER

ATELIER DÉGUSTATION METS/VINS

Sélection coups de cœur de Camille



- Dégustation de 6 vins
- Jeu "Le nez du vin"
- Bouchées spéciales en accord

En petit comité, dans notre salon privé.

19h30-22h. 50 € par personne

JEUDI 12 FÉVRIER

GRANDE SOIRÉE DE L'ÉCAILLER

Huîtres, crevettes, bulots, saumon ...

Un véritable festin marin !

À partir de 19h, réservation conseillée



JEUDI 18 ET VENDREDI 19 FÉVRIER

ATELIER DÉGUSTATION METS/VINS

Beaujolais et Bourgogne

En petit comité, dans notre salon privé.

19h30-22h. 50 € par personne



JEUDI 12 ET VENDREDI 13 MARS

ATELIER DÉGUSTATION METS/VINS

Val de Loire (d'ici et d'ailleurs)

En petit comité, dans notre salon privé.

19h30-22h. 50 € par personne



VENDREDI 20 MARS

LA FÊTE DU PRINTEMPS

Une journée festive pour

célébrer l'arrivée du

printemps : carte spéciale,

concert, tombola ...



LE MENU DU JOUR

Les midis, du lundi au vendredi. Hors week-end et jours fériés

ENTREE - PLAT : 20 €

PLAT - DESSERT : 20 €

ENTRÉE - PLAT - DESSERT : 24 €

Le menu du jour change quotidiennement selon l'inspiration de notre chef et les produits du moment. **100% Cuisine Maison et produits frais**

LE MENU DU BISTROT

ENTREE - PLAT - FROMAGE OU DESSERT : 36 €

ENTREE - PLAT - FROMAGE ET DESSERT : 41 €

Les accords mets & vins de Camille, notre sommelière :

3 verres : 24 € ou 4 verres : 30 €

ENTRÉES

Soupe à l'oignon (Végé)

-

Rillettes de volaille, salade d'hiver et crème acide

-

Carpaccio de sébaste à la coco et au citron vert

PLATS

Chou farci, mousseline de carottes et jus végétal réduit (Végé)

-

Ballotine de mignon de cochon farcie aux noisettes, sauce chimichurri, mousseline de pomme de terre et légumes d'hiver

-

Poisson du jour « soufflé », échalotes en deux façons, fregola et herbes fraîches

FROMAGE BLANC OU FROMAGES SECS AFFINÉS

DESSERTS

Poire : Poire pochée au sirop de vanille maison, siphon miel et sorbet poire

-

Pomme : Tarte tatin aux pommes, crème acide

-

Chocolat : Entremet chocolat Weiss subtilement parfumé au whisky (Whisky cuit, donc désalcoolisé)

BISTROT

DE LA POSTE

À LA CARTE

Nos plats sont faits Maison à partir de produits frais. Selon l'arrivage et la disponibilité des ingrédients, le chef peut adapter certains plats annoncés à la carte. Toujours avec gourmandise et générosité !

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

- * L'entrée du jour (les midis, du lundi au vendredi) : 7 €
- * Soupe à l'oignon (Végé) : 10 €
- * Rillettes de volaille, salade d'hiver et crème acide : 12 €
- * Carpaccio de sébaste à la coco et au citron vert : 12 €

PLATS & PIÈCES DE BOUCHER

- * Plat du jour (les midis du lundi au vendredi) : 16 €
- * Ballotine de mignon de cochon farcie aux noisettes, sauce chimichurri, mousseline de pomme de terre et légumes d'hiver : 20 €
- * Poisson du jour « soufflé », échalotes en deux façons, fregola et herbes fraîches : 22 €
- * Chou farci, mousseline de carottes et jus végétal réduit (Végé) : 18 €
- * Filet de bœuf de la Ferme Bertholet, jus Maison : 28 €
- * Filet de bœuf de la Ferme Bertholet façon Rosini (Foie Gras IGP): 34 €

FROMAGES

- * Fromage blanc paysan : 5 €
- * Assortiment de fromages affinés : 8 €

DESSERTS

- * Dessert du jour (les midis du lundi au vendredi, hors férié) : 7 €
- * Poire : Poire pochée au sirop de vanille maison, siphon miel et sorbet Poire: 8 €
- * Pomme : Tarte tatin aux pommes, crème acide : 8 €
- * Chocolat : Entremet chocolat Weiss subtilement parfumé au whisky : 8 €
[Whisky cuit, donc désalcoolisé]



LES GOURMANDS

Fromage ou dessert
& spiritueux en juste
accord

Nos producteurs du mois

Ferme Bertholet (La Fouillouse), Volaille Vey (Pognac), Légumes des Plaines (Saint Just St Rambert), Chocolat Weiss, l'Atelier du Pain (Saint-Galmier), Les brasseurs du Sornin (Pouilly sous charlieu) ...