

BISTROT

DE LA POSTE

LA CARTE DE MAI

Tout est bon, c'est Maison !

Chaque mois, nos chefs vous proposent un menu et une carte savoureusement élaborés avec des produits locaux.

ENTRÉES

- * Entrée du jour (les midis du lundi au vendredi) 7 €
- * Cromesquis de brandade de poisson, sauce homardine 12 €
- * Tartelette printanière (aux amandes), petits pois, asperges & menthe crème légèrement acidulée 12 €
- * Sashimi de canard mi-cuit, sauce yakiniku et yuzu ponzu 12 €

PLATS

- * Plat du jour (les midis du lundi au vendredi) 15 €
- * Brisket de poitrine de bœuf, écrasé de pommes de terre, légumes rôtis et jus corsé 22 €
- * Thon en croûte de tortilla, crémeux et ribs de maïs et fumet au roucou 24 €
- Une création à 4 mains avec le talentueux chef de L'Axolotl
- * Risotto crémeux au parmesan, pesto de basilic, légumes rôtis et espuma aux poivrons rouges 20 €

- * Le burger du chef simple 19 € / double 25 €
- * Le délicieux filet de boeuf, jus corsé 29 €
- * Le merveilleux filet de boeuf aux Morilles 34 €

FROMAGES

- * Fromage blanc paysan 5 €
- * Le fromage cuisiné 8 €
- Espuma et biscuit Saint-Nectaire, miel au faux safran d'iran
- * Assortiment de fromages affinés 8 €
- * Fromages gourmands 12 €
- Assortiment de fromages & verre de **pineau des charentes**

DESSERTS

- * Dessert du jour (les midis du lundi au vendredi) 7 €
- * Le chocolat : Biscuit Joconde amande et noisettes, ganache chocolat noir Weiss et confiture de lait 8 €
- * La fraise : Crème bavaroise aux fraises, basilic et framboises 8 €
- * Fraise gourmande et sa coupette de rosé pétillant 12 €
- * Le Cheesecake citron vert et shiso 8 €

BOISSONS AU VERRE

BIERES ARTISANALES Les Brasseurs de Sornin
Pression Blonde Demi 25 cl. : 4.5 € / Pinte 50 cl. : 8 €
Bout. 33 cl :
brune, blanche, ambrée, framboise : 6 €

KIRS ET BULLES

KIR, crème cassis, châtaigne ou pêche 6 €
ROSE PETILLANT de par chez nous 6.5 €
CHAMPAGNE Sec, Maison Rémi Payer 10 €

VINS ROUGES

Côte du Rhône 6 €
Un domaine que l'on aime
Saint Chinian, Mas aux schistes 2021 7.5 €
Domaine JM Rimbart (Carignan, syrah et grenache)
Saint-Joseph 8 €
Emisphère 2023 (Syrah)
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuit 8 €
2023 Maison Glantenet (Pinot noir)

VINS BLANCS

Viognier 6,5 €
Domaine Morion, Les chênes...
Petit Chablis 2022 7,5 €
Domaine Passy le clou (Chardonnay)
Saint-Joseph 8 €
Domaine Farjon (Marsanne, Roussanne)
Haut Marin N7 (Moelleux) 6 €

ROSÉ

Côte de Provence, La Bastide Neuve Bio 6,5 €

LES MENUS

Le menu du jour 22 €
Entrée - plat - dessert ou fromage blanc
(Disponible les midis du lundi au vendredi)

Le menu du Bistrot 36 €
Entrée - plat - fromage ou dessert (Au choix parmi la carte, hors burgers, filets de bœuf et plats gourmands.)

- Nos supers producteurs -

Boeuf, porc et agneau : Ferme Bertholet. Volailles : Vey, Pains : L'atelier du Pain, Chocolat : Weiss, Vanille : Thomas «Vanille Bourbon»...

Carte des allergènes disponible au bar. N'hésitez pas à nous signaler vos allergies ou régimes spéciaux lors de votre commande. Nos prix s'entendent TTC, service compris, hors boisson

BISTROT

DE LA POSTE

NOS VINS ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE ET CÔTES DU FOREZ

CÔTES DU FOREZ

Opéra 2020, Domaine Fleur des vignes..... b.37,5cl. 16 €
(Gamay)

CÔTE ROANNAISE

Héritage 2023, Domaine Le retour aux sources b.75cl. 26 €
(Gamay)

CÔTES DU RHÔNE

Mas de Merlère 2023 Domaine Serre des vignes b.75cl. 28 €
(Syrah, grenache)

Khayyam 2020, Domain Mas de Libian..... b.75cl. 42 €
(Grenache, mourvèdre, syrah)

SAINT-JOSEPH

Emisphere 2022 Domaine Boissonet..... b.37,5cl. 24 €

Emisphere 2023 Domaine Boissonet..... b.75cl. 42 €

Saint-Joseph 2023 Domaine Brunel de la Gardine b.75cl. 60 €
(Syrah)

RASTEAU

2021 Domaine Chateau Brunel de la Gardine b.50cl. 30 €

2021 Domaine Chateau Brunel de la Gardine b.75cl. 38 €
(Grenache, Syrah, Mourvèdre)

LIRAC

Cuvée confidentielle 2022 Chateau Saint-Roch b.75cl. 42 €
(Grenache, Syrah, Mourvèdre)

CÔTE RÔTIE

Secret d'un cépage 2021 Domaine Vernay Gisèle b.75cl. 72 €
(Syrah)

CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Tradition 2017 Domaine de La Gardine b.75cl. 89 €
(Grenache, Mourvèdre, Syrah, Muscardin)

COLLINES RHÔDANIENNES

Mine de rien 2023 D.Les Desplaudes de Tartaras b.75cl. 30 €
(Mornen noir)

BOURGOGNE

HAUTES-CÔTES DE NUIT

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

BEAUNE

Les Bons Feuvres 2022 Domaine Cruchandeu b.75cl. 58 €
(Pinot noir)

POMMARD

Les petits Noizons 2021 Domaine Prunier .. b.75cl. 62 €
Les petits Noizons 2022 Domaine Prunier Magnum.150cl. 118 €
(Pinot noir)

LANGUEDOC

Grenachator Domaine JM Rimbart b.75cl. 28 €
(Grenache)

LA CLAPE - Grand vin de Languedoc

Vignelacroix 2022 Château Ricardelle..... b.75cl. 40 €
(Carignan, syrah et grenache)

SAINT-CHINIAN

Mas aux schistes 2021 Domaine JM Rimbart b.75cl. 36 €
(Carignan, syrah et grenache)

FAUGÈRE

Perséides 2021 Domaine Météore..... b.75cl. 39 €
(Carignan, syrah et grenache)

PIC SAINT LOUP

Château FONTANES b.75cl. 46 €
(Carignan, syrah et grenache)

BORDEAUX

GRAVES DE VAYRES

Château Jean Dugay 2016 Maison Ballet b.75cl. 36 €
(Merlot, cabernet sauvignon)

SAINT-EMILION - Grand cru

Château Moulin Bellegrave 2020 Maison Mabileau b.75cl. 44 €
(Merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon)

BISTROT

DE LA POSTE

VINS BLANCS

CÔTES ROANNAISES

Champtoisé 2022 BIO, Domaine SEROL	b.75cl. 34 €
(Chenin blanc)	
Oudan, de butte en blanc 2021, Domaine SEROL	b.75cl. 38 €
(Viognier sur granite)	

CÔTES DU FOREZ

Bertilde 2022, Domaine Vin et Pic (Chenin blanc)	b.75cl. 32 €
Nuyts 2024, Domaine Vin et Pic (Chardonnay)	b.75cl. 26 €

COLLINES RHÔDANIENNES

Les Desplaudes de Tartaras	
Corde sensible 2023 (Viognier)	b.75cl. 38 €
Poussière d'étoile 2023 (Chardonnay, viognier)	b.75cl. 32 €
Le monde à l'envers 2023 (Clairette, ravat)	b.75cl. 38 €

VALLÉE DU RHÔNE

GRIGNAN LES ADHÉMAR

Loulys 2023, Domaine Serre des vignes	b.75cl. 30 €
(Viognier)	

SAINT JOSEPH 2023, Domaine du chêne	b.75cl. 44 €
(Marsanne, roussanne)	

LIRAC

Cuvée confidentielle 2021, Château St Roch	b.75cl. 42 €
(Clairette)	

CONDRIEU 2020, Les chays.....	b.75cl. 62 €
(Vignier)	

CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Tradition 2022, Domaine La Gardine	b.75cl. 79 €
(Roussanne, grenache blanc, clairette, bouboulenc)	

SUD OUEST

CÔTES DE GASCOGNE

Domaine Haut Marin (Gros manseng)	b.75cl. 26 €
---	--------------

BOURGOGNE

HAUTES-CÔTES DE NUIT

Hautes côtes de nuit 2023, Domaine Glantenet	b.75cl. 38 €
(Chardonnay)	

PETIT CHABLIS

2022, Domaine Passy le clou (Chardonnay)	b.75cl. 39 €
--	--------------

MACON SOLUTRE POUILLY

2022, Domaine Auvigne (Chardonnay)	b.75cl. 49 €
--	--------------

AUXEY DURESSES

La coulée d'or 2021, Domaine Prunier	b.75cl. 56 €
(Chardonnay)	

VINS BLANCS

LANGUEDOC

PIC SAINT LOUP

En Foule 2023 Château Fontanes	b.75cl. 46 €
(Carignan, syrah et grenache)	

FAUGÈRE

Les Moines blancs 2024, Abbaye Sylva Pana	b.75cl. 30 €
(Grenache, roussanne)	

VINS ROSES

CÔTE DE PROVENCE

Bastide Neuve Bio Domaine	b.75cl. 30 €
---------------------------------	--------------

CÔTE DU RHONE

La Dignerette Domaine Serres des vignes..	b.75cl. 28 €
---	--------------

PÉTILLANTS

CÔTES ROANNAISES

TURBULENT ROSÉ

Domaine Serol BIO (Gamay)	b.75cl. 26 €
---------------------------------	--------------

ESPIEGLE BLANC

Domaine Serol BIO (Chenin)	b.75cl. 30 €
----------------------------------	--------------

CHAMPAGNE

Cuvée gourmandise demi-sec, Maison Payet	b.75cl. 49 €
--	--------------

Cuvée tradition sec, Maison Payet	b.75cl. 49 €
-----------------------------------	--------------

Millésime 2010, Symphonie sec, Maison Payet	b.75cl. 69 €
---	--------------

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 €
Sélection 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. : 6,5 €	

LES APÉRITIFS, DIGESTIFS ET SPIRITUEUX

Kir vin blanc 12 cl. :	6 €
Crème de cassis, de châtaigne ou de pêche	
Kir Royal Champagne 12 cl. :	10 €
Pastis - Ricard 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 €

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 €
Rhum Don Papa 5 cl.	8 €
Whisky blender - Robert Burns 5 cl.	5 €
Whisky single malt - Rozelieures 5 cl.	8 €

Poire Hepp, distillerie artisanale Alscienne 5 cl :	8 €
---	-----