

BISTROT

DE LA POSTE

LES MENUS D'OCTOBRE

LE MENU DU JOUR

À déguster 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 : 21 € ou 4 verres : 26 €

ENTRÉES

Pain perdu crevettes et poisson blanc,
Beurre au paprika fumé, sauce rouille aux crustacés, fine tuile et herbes fraîches

-
Velouté de courges & marrons confits au vin jaune,
siphon aérien au vin jaune et oignons doux

-
Cromesquis croustillant de volaille & cacahuètes,
sauce arachide légèrement pimentée, touche de céleri et herbes fraîches

PLATS

Millefeuille paleron de boeuf & chou,
jus réduit à la bière ambrée, crémeux de pommes de terre, légumes de saison et sauce gribiche

-
Médallion de cabillaud nacré au beurre blanc,
pressé de céleri au thym et ail noir, légumes rôtis de saison

-
Cannelloni gratinés ricotta & chèvre au thym,
crémeux de brocoli, pignons grillés, sauce vierge aux herbes et parmesan doré

FROMAGES

Fromage blanc paysan

-
Assortiment de fromages secs affinés

DESSERTS

Panna cotta au maïs soufflé & caramel,
crème anglaise glacée, pop-corn caramélisés et gel de miel au lait

-
Forêt Noire,
biscuit cacao, chantilly aux cerises, griottes, gel acidulé et copeaux de chocolat

-
Citron Kalamansi & myrtilles,
crémeux de citron kalamansi, biscuit aux amandes, meringue italienne aux myrtilles et tuiles de fruits (garanti sans gluten)

BISTROT

DE LA POSTE

LA CARTE D'OCTOBRE

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

- * Entrée du jour (les midis du lundi au vendredi) : 7 €
- * Velouté de courges & marrons confits au vin jaune, siphon aérien au vin jaune et oignons doux : 10 €
- * Pain perdu crevettes et poisson blanc, beurre au paprika fumé, sauce rouille aux crustacés et herbes fraîches : 12 €
- * Cromesquis croustillant de volaille & cacahuètes, sauce légèrement pimentée, touche de céleri, herbes fraîches : 12€
- * Sans oublier, la portion de frites maison : 5 €

PLATS & PIÈCES DE BOUCHER

- * Plat du jour (les midis du lundi au vendredi) : 16 €
- * Cannelloni gratinés ricotta & chèvre au thym, crémeux de brocoli, sauce vierge aux herbes et pignons dorés : 20 €
- * Le Cordon Bleu du Chef : 20 €
[Poulet fermier, jambon de la Ferme Bertholet, sauce fromagère au Beaufort, panure super croustillante]
- * Médaillon de cabillaud nacré au beurre blanc, pressé de céleri au thym et ail noir, légumes rôtis de saison : 22 €
- * Millefeuille paleron de boeuf & chou, jus réduit à la bière ambrée, crémeux de pommes de terre, légumes et sauce gribiche : 22 €
- * Le délicieux filet de boeuf, jus corsé : 29 €
- * Le merveilleux filet de boeuf aux Morilles : 34 €

FROMAGES

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

DESSERTS

- * Dessert du jour (les midis du lundi au vendredi, hors férié) : 7 €
- * Pop-corn : 8 €
- Panna cotta au maïs soufflé & caramel, crème anglaise glacée, pop-corn caramélisés et gel de miel au lait
- * Forêt noire : 8 €
- Biscuit cacao, chantilly aux cerises, griottes, gel acidulé et copeaux de chocolat
- * Citron Kalamansi & myrtilles : 8 €
- Crèmeux de citron kalamansi, biscuit aux amandes, meringue italienne aux myrtilles et tuiles de fruits



LES GOURMANDS

Fromage ou dessert
& spiritueux en juste
accord

BISTROT

DE LA POSTE

BOISSONS AU VERRE

COCKTAILS

SPRITZ SAINT-GERMAIN : 10 €

Liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau pétillante

SPRITZ APEROL : 10 €

Apérol, prosecco, eau pétillante et orange

PORNSTAR MARTINI : 10 €

Passoa, vodka, citron, sirop de vanille, blanc d'oeuf

CUBA LIBRE : 10 €

Rhum, coca et citron vert

MOSCOW MULE : 10 €

Vodka, soda gingembre, citron vert

ROSE PAMP" : 10 €

Vin rosé, jus de pamplemousse frais, limonade

PÊCHE FIZZ : 10 €

Vin blanc, crème de pêche, gingembre, eau pétillante

BIÈRES

Les Brasseurs de Sornin - brasserie artisanale

Demi 25 cl. : 4,5 € Pinte 50 cl. : 8 €

Bout.33 cl : brune, blonde, ambrée, framboise : 6,5 €

Sans alcool BREWDOG PUNK 33cl : 5 €

APÉRITIFS

Pastis et Ricard 2cl : 3 €

Martini blanc et Martini rouge 8cl : 5 €

Pineau des Charentes blanc et rouge 8 cl : 5 €

Porto blanc et Porto Rouge 10 ans 8cl : 7 €

Cognac 1r cru Maison RABY VS 4 ans 5cl : 6 €

Cognac 1r cru Maison RABY XO 15 ans 5cl : 10 €

Noces Royales (cognac et poires) 5cl : 7 €

Rhum Don Papa 5cl : 8 €

Rhum Presidente Gran Anejo 5cl : 9 €

Rhum arrangé 5cl : 6 €

(Vanille épicée, banane citron vert, fruits exotiques)

Whisky blender 5cl : 5 €

Whisky single malt - Rozelières 5cl : 9 €

KIRS ET PÉTILLANTS

Kir 12cl crème cassis, châtaigne ou pêche : 6 €

Kir Royal 12cl crème cassis, châtaigne ou pêche : 10 €

Coupe de champagne Brut réserve : 10 €

Coupe de Pétillant Rosé Turbulent : 6,50 €

BOISSONS DOUCES ET MOCKTAILS

BOISSON MAISON DU MOMENT : 4 €

Selon l'inspiration du jour et de la barmaid

VIRGIN SPRITZ : 8 €

Bitter, orange, citron vert et eau pétillante

VIRGIN MARGARITA : 8 €

Orange, citron vert, gingembre et eau pétillante

Evian bout.50cl : 3,5 € / bout.1L : 5 €

Badoit bout.50cl : 3,5 € / bout.1L : 5 €

Chateldon bout.75cl : 6 €

Jus de fruits artisanaux bout.25cl : 5 €

(Abricot, pêche de vigne, pomme, poire, tomate)

Limonade "Garçon" bout.25cl : 3 €

Coca-Cola et Coca-Cola zéro bout.33cl : 4 €

Orangina bout.33cl : 4 €

Fuzetea bout.33cl : 4 €

Badoit rouge bout.33cl : 4 €

Sirop à l'eau Bigalet : 2,5 €

(Fraise, cassis, menthe, grenadine, pêche, citron, orange, pamplemousse, châtaigne, violette)



VINS

À l'ardoise et à la voix.
Demandez la sélection
du jour !

BISTROT

DE LA POSTE

VINS ROUGES

VAL DE LOIRE

CÔTES DU FOREZ



Caractère - b.75cl : 26 €
Domaine Vin & Pic (Gamay)

CÔTES ROANNAISE ET PAYS D'URFÉ

Coup de coeur - b.75cl : 28 €

Domaine de la Paroisse (Gamay)



Éclat de granite, Domaine SEROL (Gamay) - b.75cl : 28 €



Oudan, Domaine SEROL (Gamay) - b.75cl : 36 €

TOURAINE

Saint-Nicolas de Bourgueil - b.75cl : 30 €

Domaine Mabileau (Cabernet franc)

BEAUJOLAIS

GAMARET 2022, Domaine Rivière (Gamay) - b.75cl : 26 €

SAINT TRYS 2023, Domaine Rivière (Gamay) - b.75cl : 30 €



GRAIN D'ARGILE 2023, Domaine Morel (Gamay) - b.75cl : 26 €

BOURGOGNE

HAUTES-CÔTES DE NUIT 2024 - b.75cl : 38 €

Domaine Glantenet (Pinot noir)

BEAUNE, Les Bons Feuvres 2022 - b.75cl : 58 €

Domaine Cruchandeau (Pinot noir)



BEAUNE, 1er Cru "Les Aigrots" 2018 - b.75cl : 80€

Domaine Albert Morot (Pinot noir)

PERNAND VERGELESSES 2023 - b.75cl : 51€

Domaine Glantenet (Pinot noir)

LANGUEDOC



FAUGÈRE, Perséides 2021 - b.75cl : 39 €

Domaine Météore (Carignan, syrah et grenache)



PIC SAINT LOUP, En Foule - b.75cl : 44 €

Château Fontanes (Carignan, syrah et grenache)

VALLÉE DU RHÔNE

COLLINES RHÔDANIENNES



Ciel d'orage 2023 - b.75cl : 28 €

Les Desplaudes de Tartaras (Gamay, syrah, pinot)

CÔTE RÔTIE Secret d'un cépage 2021 - b.75cl : 72 €

Domaine Vernay Gisèle (Syrah)

CÔTE DU RHÔNE



Je ne souffre plus 2023 - Domaine La Florane b.75cl : 26 €

Sans sulfite - (Syrah, grenache)



Echevin 2023 - Domaine La Florane b.75cl : 27 €

(Syrah, grenache)



Khayyam 2020, Domaine Mas de Libian - b.75cl : 42 €

(Grenache, mourvèdre, syrah)

LA SYRAH 2023 - b.75cl : 26€

Domaine Boissonnet

SAINT-JOSEPH, Les Jouvencelles 2023 - b.37,5cl : 28 €

Domaine Pierre Finon

SAINT-JOSEPH, Émisphère 2024 - b.75cl : 42 €

Domaine Boissonnet

SAINT-JOSEPH, Émisphère 2023 - Magnum b.150cl : 82 €

Domaine Boissonnet

SAINT-JOSEPH 2023 Brunel de la Gardine - b.75cl : 60 €

(Syrah)



GRIGNAN-LES-ADHEMAR, Sarrazine 2022 - b.75cl : 48€

Domaine Du Serre des Vignes (Syrah, Viognier)

RASTEAU 2021 - b.50cl : 30 €

Château Brunel de la Gardine (Grenache, Syrah)

LIRAC Cuvée confidentielle 2022 - b.75cl : 42 €

Château Saint-Roch (Grenache, Syrah, Mourvèdre)

CHÂTEAUNEUF DU PAPE Tradition 2017 - b.75cl : 89 €

Château Brunel de la Gardine

(Grenache, Mourvèdre, Syrah, Muscardin)

BORDEAUX

SAINT-EMILION Grand cru

Château Moulin Bellegrave 2020 - b.75cl. 44 €

Maison Mabileau (Merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon)

BISTROT

DE LA POSTE

VINS BLANCS

VAL DE LOIRE

CÔTES ROANNAISES & PAYS D'URFÉ

Chardonnay 2024 - b.75cl : 26 €

Domaine de la Paroisse [Chardonnay]



Pourquoi faire sans blanc 2024 - b.75cl : 32 €

Domaine SEROL [Chenin blanc]



Champtoisé 2022, Domaine SEROL - b.75cl : 36 €

[Chenin blanc]



Oudan, de butte en blanc 2021 - b.75cl : 38 €

Domaine SEROL [Viognier sur granite]

CÔTES DU FOREZ



La petite vertue - b.50cl : 20 €

Domaine Verdier Logel [Viognier]

Nuyts 2024, Domaine Vin & Pic [Chardonnay] - b.75cl : 26 €

Gouis 2024, Domaine Vin & Pic - Vin doux - b.75cl : 32 €

[Chardo, viognier, chenin]

Bertilde 2022, Domaine Vin & Pic - b.75cl : 32 €

[Chenin blanc]

La Diana, Domaine Vin & Pic [Viognier] - b.75cl : 34 €

SANCERRE

Le petit connetable 2023 - b.75cl : 34 €

Chateau de Sancerre [Sauvignon blanc]

BEAUJOLAIS

Saint Trys 2023, Domaine Rivière - b.75cl : 28 €

[Chardonnay]



Les Carrières 2023, Domaine Morel - b.75cl : 32 €

[Chardonnay]

BOURGOGNE

PETIT CHABLIS 2022 - b.75cl : 39 €

Domaine Passy le clou [Chardonnay]

MACON SOLUTRE POUILLY 2022 - b.75cl : 49 €

Domaine Auvigne [Chardonnay]

AUXEY DURESSES 2021 "Coulée d'Or" - b.75cl : 56 €

Domaine Prunier [Chardonnay]

VALLÉE DU RHÔNE

COLLINES RHÔDANIENNES - Les Desplaudes de Tartaras



Corde sensible 2023 [Viognier] - b.75cl : 38 €



Poussière d'étoile 2023 - b.75cl : 32 €

[Chardonnay, viognier]



Le monde à l'envers 2023 [Clairette, ravat] - b.75cl : 38 €



CÔTE DU RHÔNE, A Fleur - Domaine La Florane - b.75cl : 26€

LE VIOGNIER 2024, Domaine Boissonnet - b.75cl : 26€

VIOGNIER, Maison Vernay Colombier - b.75cl : 30 €

Secret de Famille, 2022 - b.75cl : 32€

Domaine Jaboulet [Viognier]

CONDRIEU 2020, Les chays - b.75cl : 62 €

CONDRIEU, Domaine Boissonnet - b.75cl : 72€

[Viognier]

SAINT JOSEPH 2023, Domaine Pierre Finon - b.37,5cl : 28 €

SAINT JOSEPH 2023, Domaine Farjon - b.75cl : 38€

SAINT JOSEPH 2023, Domaine du chêne - b.75cl : 46 €

[Marsanne, roussanne]



SAINT JOSEPH 2022, Altitude 300 - b.75cl : 46€

Domaine des Amphores [Marsanne, Roussane]

SAINT JOSEPH 2024 - Magnum b.150cl : 78 €

Domaine Boissonnet [Marsanne, roussanne]

LIRAC, Cuvée confidentielle 2021 - b.75cl : 42 €

Château St Roch [Clairette]

CHÂTEAUNEUF DU PAPE, Tradition 2022 - b.75cl : 79 €

Château Brunel La Gardine

[Roussanne, grenache blanc, clairette, bourboulenc]

LANGUEDOC



SAINT CHINIAN "L'Agathe", élevé en fût d'acacia - b.75cl : 30€

Domaine JM Rimbert [Vermentino, Grenache Blanc,

Roussane, Clairette]



Le petit sauvage, Maison Pierre et Antonin - b.75cl : 34 €

[Souvignier Gris]

Fleur de Sel 2023, Vignoble David - b.75cl : 38€

[Chardonnay]



En Foule 2023 comme un "Pic Saint Loup" - b.75cl : 46 €

Château Fontanes [Carignan, syrah et grenache]

BISTROT

DE LA POSTE

VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE



Bastide neuve - b.75cl : 30 €

PAYS D'URFÉ

Coup de soleil, Domaine de la Paroisse - b.75cl : 26 €

PÉTILLANTS

CÔTES ROANNAISES



Espiègle blanc, Domaine SEROL - b.75cl : 30 €
[Chenin]



Turbulent rosé, Domaine SEROL - b.75cl : 30 €
[Gamay]

PROSECCO

b.75cl : 26€

CHAMPAGNE

Cuvée tradition blanc de blancs,
Veuve Pelletier - b.75cl : 49 €

Rémy Payer, Champagne Rosé - b75cl : 49€

Ruinart brut - b.75cl : 89 €

Ruinart, Millésime 2016 - b.75cl : 129 €

DIGESTIFS

Chartreuse jaune 5cl : 7 €

Chartreuse verte 5cl : 7 €

Porto blanc 10 ans 8cl : 7 €

Porto Rouge 10 ans 8cl : 7 €

Get 27 5cl : 5 €

Bailey's 5cl : 5 €

Cognac 1r cru Maison RABY

VS 4 ans 5cl : 6 €

XO 15 ans 5cl : 10 €

Rhum Don Papa 5cl : 8 €

Rhum Presidente Gran Anejo 5cl : 9 €

Rhum arrangé 5cl : 6 €

(Vanille épicée, banane citron vert, fruits exotiques)

Whisky blender 5cl : 5 €

Whisky single malt - Rozelieures 5cl : 9 €

Poire Hepp 5cl : 8 €

Maison Forissier à Bonson

Gin Le Lièvre blanc 5cl : 7 €

Elixir de Menthe 5cl : 7 €



Verveine du Forez tradition 5cl : 7 €



Maison 16 à St Marcellin en Forez

Sapinette, Serpolette, Florette 5cl : 7 €

Liqueur Citron, framboise, menthe 5cl : 7 €

La Brasserie des plantes à St Didier en Velay

Le Gorgeon des machurés 5cl : 7 €

(Verveine, baraban, aurore et charbon)

Lumière obscure 5cl : 7 €

(Menthe, CBC, citron)

Pralicoquine 5cl : 7 €

Digestifs Maison

Limoncello 5cl : 5 €

Arancello 5cl : 5 €