

BISTROT

DE LA POSTE

LES MENUS DE SEPTEMBRE

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

Crumble de tomates anciennes, espuma au chèvre et sauce vierge

-

Raviole ouverte de canard, bouillon de lard fumé, mascarpone et herbes fraîches

-

Tataki d'espadon servi froid, laqué au soja, miel et piment doux

PLATS

Filet de julienne, caviar d'aubergines, pommes de terre sautées, salade d'herbes et sauce yaourt

-

Rôti de veau cuit rosé, prunes rôties au miel, éclats de pistaches, légumes de saison et jus corsé

-

Risotto de riz noir de Camargue, crème de parmesan au charbon végétal, tomates confites et herbes fraîches

FROMAGES

Fromage blanc paysan

-

Assortiment de fromages secs affinés

DESSERTS

L'exotique : Ananas caramélisé, bouillon créole, brunoise de mangues au faux safran, crème mascarpone et chips d'ananas

-

Nectarine Blanche & Verveine : Nectarines rôties, mousse légère et gel à la verveine du Velay, coulis de pêche

-

Tiramisu café & praliné de Juliette : Biscuit cuillère maison infusé au café, crème noisettes praliné et mousse mascarpone

BISTROT

DE LA POSTE

LA CARTE DE SEPTEMBRE

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 €
- * Crumble de tomates anciennes, espuma au chèvre et sauce vierge : 10 €
- * Raviole ouverte de canard, bouillon de lard fumé au thym, mascarpone, émulsion et herbes fraîches : 12 €
- * Tataki d'espadon servi froid, laqué au soja, miel et piment doux : 12€
- * Sans oublier, la portion de frites maison : 5 €

PLATS & PIÈCES DE BOUCHER

- * Plat du jour (les midis du lundi au vendredi) : 16 €
- * Filet de julienne, caviar d'aubergines, pommes de terre sautées, salade d'herbes et sauce yaourt : 22 €
- * Rôti de veau cuit rosé, prunes rôties au miel, éclats de pistaches, légumes de saison et jus corsé : 22 €
- * Risotto de riz de Camargue, crème de parmesan au charbon végétal, tomates confites et herbes fraîches : 20 €
- * Le Cordon Bleu du Chef : 20 €
- (Poulet fermier, sauce fromagère au Beaufort, panure super croustillante, frites Maison et crudités)
- * 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 €
- * L'exotique : 8 €

Ananas caramélisé, bouillon créole, brunoise de mangues au faux safran, crème mascarpone et chips d'ananas

- * Nectarine blanche & Verveine : 8 €

Nectarines rôties, mousse légère et gel à la verveine du Velay, coulis de pêche

- * Le Tiramisu café & praliné de Juliette : 8 €

Biscuit cuillère maison infusé au café, crème noisettes praliné et mousse mascarpone



LES GOURMANDS
Fromage ou dessert
& spiritueux en juste
accord

BISTROT

DE LA POSTE

BOISSONS AU VERRE

COCKTAILS

PIMMS : Verre : 8 € ou Pichet : 28 €

Liqueur de gin, limonade, gingembre et fruits

ROSE PAMP" : 10 €

Vin rosé, jus de pamplemousse frais, limonade

PÊCHE FIZZ : 10 €

Vin blanc, crème de pêche, gingembre, eau pétillante

SPRITZ SAINT-GERMAIN : 10 €

Liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau pétillante

SPRITZ APEROL : 10 €

Apérol, prosecco, eau pétillante et orange

MOJITO : 10 €

Rhum, menthe, citron vert, eau pétillante

CUBA LIBRE : 10 €

Rhum, coca et citron vert

MOSCOW MULE : 10 €

Vodka, soda gingembre, citron vert

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 banc 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 - Rozelieures 5cl : 9 €

KIRS ET CHAMPAGNE

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

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

Champagne Brut réserve

BOISSONS DOUCES ET MOCKTAILS

CITRONNADE OU THÉ GLACÉ MAISON : 4 €

Selon l'inspiration du barmaid

VIRGIN MOJITO : 8 €

Feuilles de menthe, citron vert et limonade

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, menthe, grenadine, pêche, citron, 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



Les gourmets - b.75cl : 26 €

Domaine Verdier Logel (Gamay)

Cuvée du Poyet 2022 - b.75cl : 26€

Domaine Poyet (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 €

TOURAIN

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



SAINT-CHINIAN, Mas aux schistes 2021 - b.75cl : 36 €

Domaine JM Rimbart (Carignan, syrah et grenache)



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'orange 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)



GRIGNAN-LES-ADHEMAR "Mas de Merlière" 2022

Domaine Serres de Vignes (Grenache, Syrah) - b.75cl : 28€

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

Domaine Pierre Finon

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

Domaine Boissonet

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

Domaine Boissonet

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

(Syrah)

CROZES HERMITAGE "Les Launes" 2020 - b.75cl : 49€

Domaine DELAS (Syrah)

GIGONDAS "Pierre Amadieu" 2019 - b.75cl : 43€

Domaine Romane Machotte (Mourvèdre, Syrah, Grenache)

RASTEAU 2021 - b.50cl : 30 €

Chateau Brunel de la Gardine (Grenache, Syrah)

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

Chateau Saint-Roch (Grenache, Syrah, Mourvèdre)

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

Chateau 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)

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)

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€

VIIGNIER, 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 du chêne - b.75cl : 46 €

(Marsanne, roussanne)

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 - b75cl : 30€

Domaine JM Rimbert (Vermentino, Grenache Blanc,

Roussane, Clairette)



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

(Sauvignier Gris)

Fleur de Sel, Vignoble David 2023 - 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 - b.75cl : 49€

Ruinart brut - b.75cl : 89 €

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

DIGESTIFS

Chartreuse jaune 5cl : 7 €

Chartreuse verte 5cl : 7 €

Porto banc 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 €