

Bistro Choiseul

PIZZERIA & RESTAURANT

Apéro

Planche mixte 2/4pers **17.50€**
Jambon de pays, chorizo, jambon blanc, rillons
chèvre fermier, Camembert, Comté



Entrées

Cocotte de cochon confit 8 h **8.50€**
au miel et à la citronnelle, croûtons façon campagnarde



Foie gras maison **17.50€**
frotté à la fleur de sel, chutney de pomme,
brioche maison

Œuf poché à la crème de foie gras **9.50€**
et huile végétale maison

Filet de truite en gravlax, **11.50€**
huile d'aneth et de raifort, figues et vinaigre de figue

Œuf coulant et crème de butternut **8€**
grillé au miel moutarde et ail torréfié

Salades

Salade César **16€**
Salade, tomates cerises, poulet pané, œuf poché,
sauce César maison, croûtons, copeaux de parmesan



Salade Tourangelle **16€**
Salade, tomates cerises, rillons, chèvre pané, oignons confits,
croûtons, noisettes grillées, vinaigrette maison et œuf poché

Salade Normande **16€**
Salade, vinaigrette de figue, camembert rôti, lard grillé,
confit d'oignon, œuf poché, tomates cerises, figues, croûtons

Salade Végétarienne **16€**
Salade, vinaigrette de figue, figues, moutarde et ail,
confit d'oignon, chèvre rôti, noisettes grillées, tomates cerises,
croûtons

Salade des Vosges **16€**
salade, vinaigrette de figue, camembert rôti, lard grillé,
confit d'oignon, chèvre rôti, noisettes grillées, tomates cerises,
croûtons

Desserts

Assiette de fromages **8€**

Crème brûlée au pain d'épices **7.50€**

Tiramisu café, Amaretto, et cerises noires **7.50€**

Mi-cuit au chocolat **8€**
Crème à la fève de tonka et glace au café

Burgers



Bun's maison, servis avec frites, salade et sauce au choix

Burger Tourangeaux **17€**
Steak Angus, crème de Sainte-Maure de Touraine, cheddar, lard grillé,
galette de pomme de terre, chèvre rôti, confit d'oignons

Le Pull Pork **17€**
Pulled pork confit 8 h aux épices et au miel, ketchup de figue, cheddar,
oignons frits, confit d'oignons

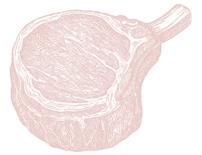
Le Normand **17€**
Poulet frit, cheddar, confit d'oignons, œuf poché, camembert rôti,
galette de pomme de terre

Burger d'automne **17€**
Truite grillée, ketchup de figue, cheddar, confit d'oignons,
courge rôtie au miel et œuf poché

Le végétarien **17€**
cheddar, galette de pomme de terre, gel miel moutarde et ail,
courges grillées, confit d'oignons, œuf poché

Viandes & poissons

Entrecôte pure race **24,50€**
frites du bistro, sauce au choix



Magret de canard grillé **19€**
crémeux miel moutarde, frites du bistro, sauce au choix

Tartare de bœuf **17.50€**
préparé ou non préparé, frites maison, salade

Lasagnes au bœuf **16.50€**
salade

Filet de truite nacré **18€**
courges grillées, crémeux butternut, ail et miel

Sauces : Crème de Sainte-Maure, Crémeux miel moutarde et ail,
sauce foie gras



Pizzas maison

Royale <i>Base tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons</i>	13€
Bolognaise <i>Base tomate, mozzarella, viande hachée, oignons</i>	14.50€
Seguin <i>Base crème, mozzarella, lardons fumés, chèvre fermier, oignons, miel</i>	14.50€
Mexicaine <i>Base tomate, mozzarella, merguez, chorizo, poivrons, sauce chili</i>	15€
4 fromages <i>Base tomate, emmental, chèvre fermier, bleu, mozzarella</i>	15€
Calzone (chausson) <i>Base tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, œuf</i>	14.50€
Savoyarde <i>Base crème, mozzarella, jambon de pays, pommes de terre persillées, fromage à raclette, oignons</i>	15€
Végétarienne <i>Base crème, mozzarella, chèvre fermier, roquette, pommes de terre persillées, poivrons</i>	14€
Burger <i>Base tomate, mozzarella, viande hachée, sauce burger, cheddar, oignons, cornichons, roquette</i>	15€
Tourangelle <i>Base crème, mozzarella, rillons, pommes de terre persillées, chèvre fermier, oignons</i>	15€
Boursin <i>Base crème, mozzarella, poulet mariné, pommes de terre persillées, champignons, Boursin</i>	14.50€
Italienne <i>Base tomate, mozzarella, jambon de pays après cuisson, tomates cerises</i>	14.50€
Burrata <i>Base tomate, mozzarella, jambon de pays après cuisson, burrata, tomates cerises, roquette</i>	17€
Normande <i>Base crème, mozzarella, lardons, pommes de terre, camembert, oignons, noix</i>	15€
Norvégienne <i>Base crème, emmental, saumon fumé après cuisson, mozzarella, roquette, crème à l'aneth</i>	15€
Supplément ingrédient de votre choix parmi les produits proposés hors burrata +3.50€	2€

Les pizzas et lasagnes sont disponibles le midi et le soir.

**Fabrication artisanale, notre pâte est pétrie
chaque jour et garnie de produits frais
selon vos demandes, vous garantissant
ainsi un maximum de qualité.**



Apéritifs

- Kir plat ou pétillant 12 cl - **4.50€**
(Crème cassis, mûre, framboise, pêche)
Ricard / Pastis 2 cl - **3.50€** / 4 cl - **6.00€**
Martini rouge / blanc 4 cl - **4.50€**
Américano 4 cl - **4.50€**
Gin 4 cl - **5.90€**
Vodka 4 cl - **5.90€**

Cocktails

- Punch Choiseul 15 cl - **7€**
Mojito 15 cl - **8.00€**
Apérol Spritz 15 cl - **7.50€**
Gin Citadelle Tonic 15 cl - **8.00€**
Cuba Libre 15 cl - **6.90€**
Moscow mule 15 cl - **7.50€**

Rhums

- Clément 4 cl - **5.90€**
Don Papa 4 cl - **7.90€**
Kraken 4 cl - **5.90€**
Havana 7 ans 4 cl - **5.90€**

Whiskies

- Clan Campbell 4 cl - **5.90€**
Chivas Regal 12 ans 4 cl - **7.90€**
Jack Daniel's 4 cl - **6.90€**

Eaux

- Evian 1 L - **4€** / 50 cl - **3€**
Badoit 1 L - **4.50€** / 50 cl - **3.50€**
San Pellegrino 1 L - **4.50€** / 50 cl - **3.50€**

Bières

- Pression : Grimbergen / 1664
25 cl - **4.50€** / 33 cl - **6.00€** / 50 cl - **8.00€**
Art.Is.An.Ale 33 cl - **5.20€** €
(Iridescent IPA, Abstract Amber, chromatic Cream, Pastel Pale Ale)
Panaché / Monaco 25 cl - **3.50€**
Picon Bière 25 cl - **5.00€**
1664 0.0 25 cl - **3.50€**

Softs

- Pago 20 cl — **3.50€**
(Orange, abricot, ananas, pomme, ACE, tomate)
Coca-Cola / Zéro 33 cl - **3.80€**
Fanta Orange 25 cl - **3.50€**
Schweppes Tonic / Agrumes 25 cl - **3.50€**
Fuze Tea 25 cl - **3.50€**
Perrier 33 cl - **3.80€**
Diabolo 25 cl - **2.90€**
Limonade 25 cl - **2.70€**
Sirop à l'eau 25 cl - **2.70€**
Sirop Monin - **0.50€**
(Fraise, citron, grenadine, menthe, pêche, tranche citron)

Digestifs & spiritueux

- Get27 / Menthe Pastille 4 cl - **5.90€**
Cognac 4 cl - **5.90€**
Bailey's 4 cl - **5.90€**
Poire Williams 4 cl - **5.90€**
Limoncello 4 cl - **5.90€**
Calvados 4 cl - **5.90€**
Chartreuse verte 55 % 4 cl - **9.00€**

Bistro Choiseul

PIZZERIA & RESTAURANT

Glaces

Baileys – **7.50€**

2 boules caramel, chantilly Baileys

After Eight – **7.50€**

2 boules menthe-chocolat, Get 27

Colonel – **7.50€**

2 boules citron, vodka

Coupe exotique – **7.50€**

2 boules passion, 1 boule citron vert, chantilly, coulis fruits rouges

Bounty – **7.50€**

2 boules coco, 1 boule chocolat, chantilly, chocolat

Dame blanche – **7.50€**

3 boules vanille, chantilly, chocolat

Chocolat liégeois – **7.50€**

3 boules chocolat, chantilly, chocolat

Caramel liégeois – **7.50€**

3 boules caramel, chantilly, caramel

Café liégeois – **7.50€**

3 boules café, chantilly, café

Choiseul liégeois – **7.50€**

1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule caramel, chantilly, caramel, chocolat

Coupe fruits rouges – **7.50€**

2 boules framboise, 1 boule fraise, chantilly, coulis de fruits rouges

Composez votre coupe

2 boules – **5.50€**

3 boules – **7.50€**

Parfums disponibles :

Vanille, chocolat noir, caramel, fraise, framboise, citron vert, noix de coco, fruit de la passion, café, menthe-chocolat

Suppléments chantilly / coulis – **1€**

Boissons chaudes

Café – **1.80€**

Café noisette – **1.90€**

Décaféiné – **1.80€**

Café double – **3.50€**

Café allongé – **2.00€**

Café crème – **2.50€**

Cappuccino / Grand crème – **4.00€**

Thé – **3.00€**

(Infusion, Ceylan, Verveine, fruits rouges, thé vert menthe)



Formule du midi 19.50€

Uniquement le midi en semaine

Entrée du jour

Plat du jour

ou

Plat du jour

Dessert du jour

ou Café gourmand (+2,70 €)

Formule Choiseul 17.50€

Uniquement le midi en semaine

Demi pizza

Salade

Dessert du jour **ou** café gourmand (+2,70 €)

Formule gourmande 22.50€

Uniquement le midi en semaine

Entrée du jour

Plat du jour

Dessert du jour **ou** café gourmand (+2,70 €)

Formule Enfant 9.50€

-11 ans

Steack haché et frites

ou mini pizza reine

Boule de glace au choix vanille, chocolat, fraise

ou gâteau du moment