

# nos bocaux



**Entrée + plat + dessert : 19.50**

(+6 de consignes)

**Entrée + plat ou plat + dessert : 15.50**

(+4 de consignes)

*nos entrées 4.80\**

œuf bio meurette, vin rouge,  
champignon, lardons, oignons, croutons.

ou

Taboulé au quinoa/lentille, aneth, carotte,  
brocolis et saumon gravlax

*nos plats 12.00\**

Saumon snacké, crème d'oseille,  
risotto aux herbes et à l'ail noir

ou

Sauté de gigot d'agneau abricot et figues, pomme de terre,  
carotte, pois chiche, navet, jus épice doux

ou

Ballotine de volaille chatelain aux champignons,  
jus au thym, pommes sarladaises

*nos desserts 4.80\**

Crème caramel au beurre salé

ou

Tiramisu Kiwi, ananas, passion et mangue,  
mascarpone coco et biscuit amande/coco

Prix net en euros. En cas de besoin, n'hésitez pas à demander la liste des allergènes.  
Malgré nos efforts nous ne pouvons pas vous garantir contre la présence fortuite de traces liées à la contamination croisées.



#DuLocalDansLeBocal

## Horaires de l'emporter

Ouverture du lundi au samedi midi (11h30-13h30)

Le soir : Merc - Jeud - vend - sam (18h30-20h00)

**Nous livrons gratuitement**

le midi pour un montant minimum de 60€ (rayon de 5 km)  
programmez votre livraison sur <https://boutique.tousaubistro.com>

Ou bien pour 3.99€

tous les midis et les soirs (mercredi au samedi)



**Illicco**

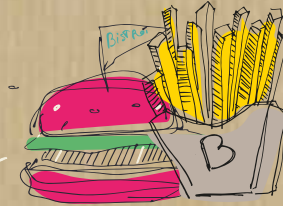
<https://illic.co>

Au Bistro - 49, avenue Gallieni - 10300 Sainte Savine  
[boutique.tousaubistro.com](https://boutique.tousaubistro.com) / 03.25.74.69.69

# nos classiques

## Le burger Bistro 13.90

180gr de bœuf (VF), poitrine fumée, oignons  
Tomate, cornichon, emmental, sauce cocktail



## Le burger Montagnard 15.50

180gr de boeuf (VF) façon kefta, oignons, crème de pleurotes,  
poêlé de pleurotes/paris, brézain du Vénitien, lard et salade.



## Le burger fermier 12.90

Filet de poulet coupé minute, oignons,  
emmental, tomate, sucrine, sauce blanche

## Le Fish & Chips 13.90

Poisson frais du marché en tempura,  
frites maison et sauce dip'





Demandez notre option  ou 

# nos salades



## Le Poke Bowl végétarien

100% Local 10.00  

Quinoa & lentilles Beluga, légumes locaux, oeuf AB,  
vinaigrette au miel de l'Aube


Ajoute dans ton Poke !

Tataki de thon thaï au sésame: +4.00€





## La salade César 11.00

Filets de volaille grillés, romaine, parmigiano, croutons à  
l'ail, tomates, sauce César

## La salade de chaource ou féta panée 11.00

Cromesquis de Chaource, ou féta panée,  
tomme fermière, crumble de parmesan, pesto à l'ail 

# A partager

-  Crispy Feta ou Crispy Chaource 5.00  
Feta ou chaource pané, sauce barbecue maison
-  Terrine de foie gras & figues en bocal\* 12.00
-  Rillettes de porc fermier en bocal\* 3.90
-  Ailerons de poulet fermier de St Germain 6.00  
marinés au paprika, sauce barbecue et sauce  
blanche maison

# ballotine de roti de porc 9.90

ballotine de rôti de porc aux pommes et lard,  
jus au cidre du pays d'otthes, gratin aux deux pommes

# Une bonne soupe 4.00 (~400ml)

Chou-fleur, cumin et pois cassés

# Pasta Bowl 9.50

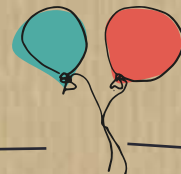
Tagliatelle AB de l'Aube, crème aux cèpes,  
pleurotes de Cussangy, volaille,  
parmigiano reggiano.

# Tete de veau 15.00

Sauce gribiche, pomme de terre, poireaux,  
carottes, persils et oignons rouges.

# Tartiflette 9.50

Tartiflette aux lardons, crème, reblochon,  
pomme de terre et oignons.



## menu enfant

10.00

Mini burger

ou  
Nuggets de poisson

Mousse au chocolat AB