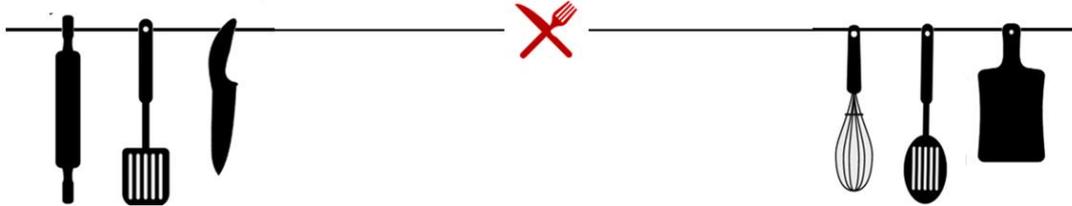


Bistrot L'Esplanade



Lundi soir au jeudi soir : 19h00 -21h30

*Midi ou week-end ouvert uniquement
sur réservation.*



Vous retrouverez dans notre carte l'ensemble de nos producteurs locaux avec lesquels nous travaillons, tout au long de l'année.



Le nombre de kilomètres indiqué sur la borne locale vous indique la distance qui sépare notre bistrot et le lieu de fabrication de nos produits locaux

BIENVENUE

Les bières



Brasserie de la Seillonne

31590 VERFEIL



Stupéfiante Blanche - 33cl	5.50€
Sale Gosse IPA Blonde - 33cl	5.50€
Sauvageonne Ambrée - 33cl	5.50€
Susceptible Brune - 33cl	5.50€



Brasserie la Garonnette

31100 TOULOUSE

Blonde légère pression - 25cl	4.50€
Blonde légère pression - 50cl	8.00€



Brasserie Meduz

30340 MEJANNES LES ALES

Ambrée pression - 25cl	4.50€
Ambrée pression - 50cl	8.00€

Les bulles

Champagne Charles Mignon

12cl - 8.00€

75cl - 50.00€

Les apéritifs

Martini (Rosso, Rosato, Bianco) 4cl	4.50€
Porto blanc, Campari 4cl	4.50€
Ricard 2cl	4.50€
Kir 14cl (pêche, mûres, framboise, cassis)	4.00€
Kir Pétillant 14cl	5.50€

Whisky

Ballantine's 4cl	6.00€
Jack Daniels 4cl	7.00€
Glenfiddich - 12 ans 4cl	8.50€

Rhum

Diplomatico Reserva Exclusiva du Vénézuéla 4cl	8.50€
Venidor Rhum Vielli Bows Distellerie 4cl 	8.50€

Autres

AR-OC vodka, Bows Distellerie 4cl 	8.50€
Gin L'origine, The Island 4cl 	8.50€
Get 27, autre digestif 4cl	7.00€
Armagnac « Duc de Camilhac »	8.50€

Les eaux & boissons soft

Vittel ou San Pellegrino 50cl	4.00€
Vittel ou San Pellegrino 100cl	5.00€
Perrier 33cl	4.00€
Coca Cola 33cl	4.00€
Alain Milliat – Jus de dégustation :	
Nectar de fraise 20cl	5.00€
Nectar de mangue 20cl	5.00€
Nectar d'abricot 20cl	5.00€
Jus de pomme 20cl	5.00€



Les Apéros Bio de Pierre & Nico

34690 FABREGUES



Sans alcool

Framboise/Hibiscus 27.5cl	5.50€
Tonic Mandarine/Romarin 27.5cl	5.50€
Mangue et fleur de sureau 27.5cl	5.50€

Les boissons chaudes

Expresso	2.20€
Double expresso	2.80€
Thé / Infusion	3.00€
Chocolat Chaud	3.50€
Boisson décaféiné	2.20€

Prix nets TTC service compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
 Produit local

LE BAR

Les Rouges

		Verre 12 cl	37,5cl	50 cl	75 cl
 36	Domaine de Ribonnet 31870 BEAUMONT-SUR-LEZE  IGP Comté Tolosan, Pinoh / Syrah 		-	-	25.00€
 52	Château Carrol De Bellel 82370 CAMPSAS  AOC Fronton cuvée Gino	-	-	-	21.00€
 56	Les Vignerons de Saint Sardos 82600 SAINT SARDOS  AOC Saint Sardos Grand Selve AOC Saint Sardos Cadis (<i>vendanges manuelles</i>)	- 4.70€	- -	13.00€ -	21.00€ 20.00€
 63	Domaine Sarrabelle 81310 LISLE SUR TARN  AOC GAILLAC, Cuvée rouge tradition	-	10.00€	12.00€	20.00€
 71	Domaine Calmet 81150 LAGRAVE  AOC GAILLAC, Le secret du Galet (Fût de Chêne) (Haute Valeur Environnementale)	4.00€	-	-	23.00€
 117	Domaine Parazols - 11600 BAGNOLES Mode in France		-	-	23.00€
 245	Saint-Emilion 33570 PUISSEGUIN Château Puisseguin la Rigodrie 	6.00€	-	-	30.00€
 280	Côtes de Bourg 33710 BOURG Château Baron Bellevue		-	-	30.00€
 302	Blaye Côtes de Bordeaux 33058 BLAYE Château Haut Sociondo		-	-	25.00€

Les Blancs

		Verre 12 cl	37,5cl	50 cl	75 cl
 36	Domaine de Ribonnet 31870 BEAUMONT-SUR-LEZE IGP Comté Tolosan, La châtelaine	5.00€	-	-	25.00€
 123	Château du Tariquet IGP Côtes de Gascogne, 32800 EAUZE Premières Grives Le Classic	4.50€	-	-	25.00€ 20.00€

Les Rosés

		Verre 12 cl	37,5cl	50 cl	75 cl
 63	Mas de Grouze, 81800 RABASTENS AOC GAILLAC, Cuvée Rosé tradition	3.60€	-	-	18.00€
 123	Château du Tariquet IGP Côtes de Gascogne, 32800 EAUZE Rosé de Pressée		-	-	18.00€

Prix nets TTC service compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LES VINS

Les Formules

Entrée ou dessert 10,00€

Plat 17,00€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21,00€

Entrée + Plat + Dessert 26,00€

Menu enfant sur demande 8,00€

(Composé de viande ou poisson du jour - frites et légumes - Glace parfum au choix)

Les entrées

Velouté d'épinard de l'Esplanade  

Œuf mollet au parmesan et sa polenta   

Houmous de brocolis aux herbes fraîches    

Croustillant de chèvre au miel  

Les Plats

Brocolis caramélisés, riz façon asiatique et réduction de soja   

Ballotine de poulet, purée d'épinards et sauce Emmental 

Tataki de truite à la japonaise  

Blanquette de veau revisitée 

Les Desserts

Crème brûlée au citron  

Poire Rôtie au chocolat et amandes grillées  

Œufs à la neige et sa crème à la vanille 

Fondant au chocolat et son sablé aux spéculoos 

Retrouvez également les suggestions du jour à l'ardoise

-  Local
-  Sans lactose
-  Végétarien
-  Sans gluten

Prix nets TTC, service compris

« À LA CARTE ! »

Liste des 14 allergènes



**Céréales contenant
du gluten & produits
à base de céréales**

*Cereals containing
gluten*



**Crustacés
& produits à base
de crustacés**

*Crustaceans and
crustacean products*



**Œufs
& produits à base
d'œuf**

*Eggs and egg
products*



**Poissons
& produits à base
de poissons**

*Fish and fish
products*



**Arachide
& produits à base
d'arachide**

*Peanuts and peanut
products*



**Soja
& produits à base
de soja**

*Soybeans and soya
products*



**Lait
& produits à base
de lait**

*Milk and dairy
products*



**Fruits à coques
& produits à base
de ces fruits**

*Nuts and nut
products*



**Moutarde
& produits à base
de moutarde**

*Mustard and
mustard products*



**Graine de sésame
& produits à base
de sésame**

*Sesame and sesame
products*



**Anhydride
sulfureux - sulfites**

*Sulphur dioxide and
sulphites*



**Céleri
& produits à base
de céleri**

*Celery and celery
products*



**Lupins
& produits à base
de lupin**

*Lupin and lupin
products*



**Mollusques
& produits à base
de mollusques**

*Molluscs and
mollusc products*

La liste des allergènes, présents dans le petit-déjeuner ou le restaurant, est disponible dans un classeur auprès des équipes.

LISTE DES ALLERGÈNES