

# BISTRO MON RÊVE

## Bienvenue à la maison

Ici on vous accueille avec une cuisine 100% maison, soignée et généreuse, inspirée des recettes de famille.

Un bistrot de quartier qui a à cœur de vous recevoir avec chaleur, tous les jours !



## Menu enfant

13.00

- Boisson au choix

(jus de fruits, coca, sirop, diabolos, limonade)

Poulet pané / poisson pané / steak haché /  
jambon blanc

Avec (frites, pâtes ou petits légumes)

Barbe à papa / Mousse au chocolat / Glaces  
(ou crêpes le weekend)

## A partager

<b>Planche charcutière</b> (fuet au poivre noir, fuet catalan, chorizo fort, lomo suprême, saucisson extra or, jambon de pays)	<b>20.90</b>
<b>Planche mixte</b>	<b>24.90</b>
<b>Planche végé</b>	<b>20.90</b>
<b>Planche trilogie</b> (charcuterie, fromage, végé)	<b>28.00</b>
<b>Croque-monsieur</b> : pain poilâne, jambon, emmental, béchamel, frites maison, salade	<b>14.90</b>
<b>Croque-madame</b> : croque-monsieur + œuf au plat, frites maison, salade	<b>15.40</b>

## Entrées

<b>Le traditionnel œuf mayonnaise</b>	<b>7.90</b>
<b>Velouté du moment</b>	---
<b>Harengs marinés</b> , pommes de terre à l'huile	<b>9.90</b>
<b>Rillettes de thon</b> , fromage frais	<b>10.90</b>
<b>Accras de légumes et falafels maison (4 pièces)</b>	<b>10.90</b>
<b>Chouchouka</b> , poivrons, tomates, oignons, coriandre, ail, paprika	<b>9.90</b>
<b>Œuf cocotte</b> , lard, crème, œuf, fromage	<b>10.90</b>

## Plats

<b>Pièce du boucher</b> (à l'ardoise)	---
<b>Prise du pêcheur</b> (à l'ardoise)	---
<b>Cocotte du chef</b> (à l'ardoise)	---

<b>Burger « Mon Rêve »</b> , steak haché, cheddar, oignons confits, pickles, salade, tomate, sauce burger	<b>18.90</b>
<b>Chicken burger</b> , poulet pané, cheddar, oignons confits, pickles, salade, tomate, sauce burger	<b>18.90</b>
<b>Veggie burger</b> falafel, cream cheese, compotée d'oignons, salade verte	<b>17.90</b>
<b>Burger d'effiloché de porc à la bière</b> , pickles, oignons confits, moutarde au miel, roquette	<b>19.90</b>

Tous nos burgers sont servis avec frites maison. Supplément œuf 0.50€, bacon 1€

<b>Traditionnel fish &amp; chips</b> , sauce tartare, frites maison, salade verte	<b>18.50</b>
<b>Tartare de bœuf classique</b> , frites maison, salade (préparé ou non préparé)	<b>19.90</b>
<b>Tigre qui pleure</b> , riz sauce au poivre	<b>25.90</b>

<b>Mille-feuille</b> , pomme de terre, crème fraîche, oignons, cantal, lardons	<b>19.90</b>
<b>Tagliatelles</b> , chanterelles et parmesan	<b>18.90</b>
<b>Chipirons grillés</b> , chorizo et risotto à l'encre de seiche (8min)	<b>21.90</b>
<b>Pavé de saumon</b> , fondue de poireaux et purée maison	<b>24.90</b>

<b>Salade César</b> (poulet pané, iceberg, œuf dur, parmesan, croûtons, sauce césar)	<b>18.90</b>
<b>Salade Marceline</b> (jambon de pays, toast Saint-Marcellin, salade, tomate, concombre, pomme sautées)	<b>19.90</b>
<b>Salade Hivernale</b> (Quinoa, patate douce, pois chiche, salade, tomate, noisette, grenade, coriandre)	<b>17.90</b>
<b>Salade Nordique</b> (salade verte, pommes de terre sautées, harengs marinés, tomates)	<b>20.90</b>

## Desserts

<b>Assiette de fromages</b>	<b>10.90</b>
<b>Mousse au chocolat de la Mamie</b>	<b>10.90</b>
<b>Brioche façon pain perdu</b> , caramel au beurre salé et crème anglaise, supp nutella =0.50€	<b>9.90</b>
<b>Tarte tatin</b> , crème fraîche (+ boule de glace = 1.00€)	<b>9.90</b>
<b>Mi-cuit caramel au beurre salé</b>	<b>10.90</b>
<b>Carotte cake</b>	<b>9.90</b>
<b>Café gourmand</b> (à voir avec le personnel)	<b>9.50</b>
<b>Thé gourmand</b> (à voir avec le personnel)	<b>10.50</b>
<b>Glaces artisanales 3 boules</b> (vanille, chocolat, caramel au beurre salé, fraise) (2 boules = 8.90€)	<b>10.90</b>

Prix nets – Service compris

# CAVE A VIN

## Vin rouge

	14cl	25cl	50cl	75cl
Rouge Rubis – Bouchard - Vin de France	4.50	8.00	15.50	22.50
Ma Botte dans votre citerne, BIO	5.50	10.50	20.50	28.90
Malbec IGP- Pays d'oc Fortant	5.00	9.50	18.50	27.50
Côtes du Rhône – Bouachon AOC	5.50	10.50	20.50	28.90
Château de Pierreux - Brouilly AOC	6.50	12.50	24.50	35.90
Astrolabe - Cahors - Malbec	6.50	12.50	24.50	35.50
Beau Rivage - Bordeaux	5.50	10.50	20.50	28.90
Sang melé	5.00	9.50	18.00	26.50
Crozes Hermitage - Gabriel Meffre AOP				45.50
Saint-Estèphe				49.90
Saint-Emilion - La Trinité				49.90

## Vin blanc

	14cl	25cl	50cl	75cl
Chardonnay – Petit bistro - Vin de France	4.50	8.00	15.50	22.50
Le Bon Goût du Blanc, BIO	5.50	10.50	20.50	28.90
Viognier blanc - Pays d'oc IGP	5.50	10.50	20.50	28.90
Allegoria - Perlant	5.00	8.50	16.50	24.90
Tariquet - Premieres grives	6.00	11.50	21.50	31.50
Chablis Moreau AOP	8.50	16.00	30.00	39.50

## Boissons chaudes

Café expresso	2.00	Chocolat chaud	5.00
Café allongé	2.00	Thé, infusion	5.00
Décaféiné	2.50	Cappuccino	6.00
Café noisette	2.60	Café viennois	6.00
Café double	4.00	Chocolat viennois	6.00
Café crème	5.00	Grog au miel	8.00
Lait chaud	4.20	Irish coffee	10.00

## Boissons fraîches

Sirop (menthe, grenadine, fraise, citron pêche, orgeat, violette) 33 cl	3.50	Diabolo 25 cl	4.50
Coca cola, coca cola zéro 33 cl	4.90	Thé glacé (pêche ou citron) 25 cl	5.00
Perrier 33 cl	4.90	Café frappé	5.50
Schweppes tonic, agrumes 25cl	4.90	Chocolat frappé	5.50
Orangina 25 cl	4.90	Orange ou citron pressé	5.00
Oasis 25 cl	4.90	Jus de fruits (pomme, orange, ananas, cranberry, citron vert, pamplemousse, tomate)	4.50
Limonade 25 cl	4.00		

## Vin rosé

	14cl	25cl	50cl	75cl
Cinsault – Petit bistro - Vin de France	4.50	8.00	15.50	22.50
Grenache gris - maison Fortant IGP	5.50	10.00	19.00	27.50
Madame – Côtes de Provence AOP	6.00	11.00	21.50	31.00

## Bulles

	18cl	75cl
Crémant de bourgogne	8.00	45.00
Fleur de champagne - 1er cru	14.00	90.00

## Apéritifs

Ricard, pastis	2.5	4.50 €
Suze	4 cl	5.00 €
Kir	4 cl	5.50 €
Porto rouge	14 cl	6.00 €
Porto blanc	6 cl	6.00 €
Martini blanc	6 cl	6.00 €
Martini rouge	6 cl	6.00 €

## Digestifs

J&B	Poire	
Jack Daniel's	Mirabelle	
Get 27, Get 31 (6cl)	Vieille prune	10.00
Limoncello (6cl)	8.00	
Amaretto	Nikka	
Bailey's	Cardhu	
Cognac	Don Papa	
Armagnac	Diplomático	
Calvados	Plantation	
	Kraken	14.00

## Bières

### Pressions

	25cl	50cl	H.H
Mon rêve (blonde)	4.50	8.00	4.50
La Triple Ch'ti	5.00	9.00	6.00
Cadette IPA	5.00	9.00	6.00
La Floreffe (Abbaye)	5.00	9.00	6.00
La Jade (blanche)	5.00	9.00	6.00
Picon	5.00	9.00	6.00
Panaché (bière + limonade)	4.50	9.00	5.00
Bière au sirop	4.80	9.00	5.00

### Bouteilles

	25cl	33cl	H.H
Corona		7.50	7.00
Desperado		7.50	7.00
Bière sans alcool	5.50		5.00
Cidre (25cl)	6.00		5.50

## COCKTAILS & MOCKTAILS

### Cocktails classiques

(simple 11€/XL, 16€/XL HH 11€)

Mojito	(citron vert, menthe, rhum blanc, angostura)
Margarita	(tequila, triple sec, jus de citron vert)
Piña colada	(rhum blanc, ananas, lait de coco)
Caïpirinha	(cachaça, cassonade, citron vert)
Spritz	(Aperol, Campari, St-Germain, limoncello)
Ti-punch	(rhum brun, cassonade, citron vert)
Cosmopolitain	(vodka, jus de citron, jus de cranberry)
Flours de Lotus	(vodka, litchi, jus d'ananas, grenadine)
Cuba Libre	(rhum, coca, citron vert)
Blue Lagoon	(vodka, citron vert, curaçao, sucre)
Gin Tonic	(gin, schweppes tonic)

### Cocktails maison

(simple 12€/XL, 17€/XL HH 12€)

Maï Tai	(rhum blanc, brun, triple sec, citron, orgeat)
Mojito Royal	(Mojito classique + champagne)
Asian Candy	(cranberry, litchi, ananas, sirop de fraise)
Litchi Colada	(litchi, coco, ananas, sirop de grenadine)
Le Rêveur	(tequila, citron vert, ananas, grenadine)
La Rêveuse	(gin, citron, limonade, sirop de violette)
Cactus Rhum	(curaçao, ananas, sucre de canne)
Panthère Rose	(vodka, crème de pêche, ananas, grenadine)

### Mocktails

(simple 8€/XL, 11€/XL HH 11€)

Virgin Mojito	(citron, jus de pomme, limonade, menthe)
Virgin Colada	(jus d'ananas, lait de coco)
Virgin Rêveuse	(limonade, jus de citron vert, violette)
Doux Parfum	(orange, ananas, orgeat, grenadine)
Aqua Lemon	(jus de citron, limonade, menthe)

Happy Hour : Tous les jours de 16h à 20 h

Carte bleue acceptée à partir de 15.00 €