

Bienvenue au

. BISTROT .

Sainte Anne



Bar - Restaurant - Salon de thé
Spécialités régionales

Service continu

Manger

Formule midi 17€

(jusqu'à 15h)

Entrée + plat OU plat + dessert

Entrées 6€

Tielle sétoise de chez Pilou & Co
Pissaladière maison
Petits pâtés de Pézenas artisanal
Petites salades au choix (poulette et biquette, voir ci-dessous)
Burratina, huile d'olive et basilic

Plats 14€

Plat du jour (à l'ardoise)

Spécialité régionale (à l'ardoise)

Burger classique : pain maison, steak haché de boeuf, cheddar, poitrine fumée, tomates, pickles d'oignons rouges, sauce burger maison, frites fraîches maison et salade

Burger végétarien : pain maison, légumes rôtis, cheddar, poivronnade, pickles d'oignons rouges, tomates, frites fraîches maison et salade

Salade biquette : toasts de chèvre fermier du Mas de Muria, miel, noix, assortiment de crudités

Salade poulette : poulet pané panko, œuf, cheddar, assortiment de crudités

Assiette végétarienne : légumes rôtis, riz, salade, assortiment de crudités, tartinable

Desserts maisons 6€

L'imbattable **tiramisu au Spéculoos**
L'irrésistible **coulant au chocolat**
La fabuleuse **crème brûlée à la vanille**
Café ou **thé** super gourmand (+2€)



Formule frites

Petite salade au choix (biquette ou poulette) + frites fraîches maison **8€**

Formule enfant

Sirop au choix + nuggets maison **ou** steak haché + frites fraîches maison + crêpe **ou** glace **9€**

Plats du bistrot

Poisson du jour, sauce, riz et salade **16€**

Pièce du boucher, sauce, frites fraîches maison et salade **18€**

Tapas

Planche de fromages **9€**

Planche de charcuteries **9€**

Trio de tartinables **5€**

Planche mixte (charcuteries, fromages, tartinables, tielle, petits pâtés de Pézenas, pissaladière) **22€**

Accompagnements :

Bol de frites fraîches maison **3€**

Bol de salade **3€**

Glaces & sorbets

Vanille - chocolat noir - caramel beurre salé - pistache - café - noix de coco - rhum raisin - chocolat noisette - zézette de Sète
Citron - fraise - exotique

1 boule : **4€**

2 boules : **7€**

3 boules : **9€**

Supplément chantilly : **1€**

Crêpes maison

(Servies avec un décor chantilly)

Sucre **2.5€**

Sucre et jus de citron - sirop d'érable - **3€**

confiture (framboise, fraise ou abricot) -

pâte à tartiner noisette - chocolat -

pâte de Spéculoos - crème de marron -

beurre sucre - caramel beurre salé maison

Supplément boule de glace **2.5€**

Se désaltérer

Sodas

Coca Cola (33cl) - Coca Cola zéro (33cl)	3.5€
Ice tea pêche (25cl) - Orangina (25cl)	
Schweppes tonic ou agrumes (25cl)	
Limonade (33cl)	
Diabolo (limonade + sirop au choix)	4€

Sirops

Menthe, grenadine, fraise, pêche, citron, mûre, caramel, Gambetta, banane, Pac, framboise, fruit de la passion, violette, kiwi, pamplemousse, gingembre, orgeat, cerise, cassis	2.5€
---	------

Jus de fruits

Rauch (20cl) : pomme, ananas, abricot, tomate, orange, fraise, pamplemousse, ACE (orange, carotte, citron)	3.5€
--	------

Jus de fruits pressés (20cl) : Orange, citron	4.5€
---	------

Jus artisanaux bio du Pouget (34) (25cl) : Tonic gingembre citron Fraîcheur hibiscus menthe Nectar de baobab	4€
--	----

Eaux minérales

Perrier (33cl)	3.5€
Evian (25cl)	3€
Perrier fines bulles (100cl) - Evian (100cl)	7€

Vins

Verre de vin de Pays d'Oc (12cl)	3€
Quart de vin de Pays d'Oc (25cl)	5€
Demi de vin de Pays d'Oc (50cl)	7€

Vins rouges

Demandez la carte des verres ou bouteilles.

Vins rosés

Domaine du Chêne « Léthé » IGP Cévennes Grenache	<small>Au verre Bouteille</small> 3.5€ 15€
--	---

Château Coujan « Tradition rosé » IGP Côtes Catalanes Mourvèdre	4.1€ 21€
---	------------

Bières

Bières pressions artisanales et locales

Demi 25cl | Pinte 50cl

Alaryk : blonde (Béziers) bio	3.5€ 6€
Kiss'Wing : blanche (Montblanc) bio	4€ 7€
Brasserie des Garrigues : ambrée (Sommières) bio	4€ 7€
Zoobrew : IPA (Castelnau-le-Lez)	4€ 7€
Bière pression du moment	4€ 7€
Panaché, monaco, demi sirop ou picon	4€ 6.5€

Bières bouteilles

Demandez notre super carte des bières bouteilles artisanales et locales	<small>Bouteille 33 cl Sur place À emporter</small> 6€ 5€
---	--

Apéritifs

Cidre brut Topa (33cl)	4€
Martini (blanc ou rouge) (8cl) - Porto (8cl)	3.5€
Kir (8cl)	4€
Pastis (avec repas seulement) (4cl)	2.5€
Coq Ô Rico : liqueur de menthe ou citron bio artisanale et locale (Béziers)	6€

Digestifs (Avec repas seulement) (6cl)

Whisky régional Black Mountain	8€
Gin La Grappe de Montpellier	8€
Vodka La Grappe de Montpellier	8€
Rhum Diplomatico	8€
Cognac - Armagnac	8€
Jack Daniel's	8€
Cointreau - Bailey's	8€

Vins blancs

Domaine Decastel'O « Folie Passagère » IGP Cévennes	<small>Au verre Bouteille</small> 3.5€ 15€
Chardonnay, muscat sec	

Serre de Guéry « Intelligence » IGP Pays d'Oc Viognier	3.8€ 18€
--	------------

Domaine La Garance « Licence III » Vin de France Chardonnay, bourboulenc, picpoul	3.8€ 18€
---	------------

Château Coujan « Cuvée Bois Joli » AOP Saint Chinian Grenache, roussane, vermentino	5.5€ 29€
---	------------

Grès Saint Paul « Bohémienne » Vin de France Muscat Petits Grains (moelleux)	3.5€ 15€
--	------------



Horaires :

Ouvert 7/7 de 9h à 00h00

Nous acceptons les cartes bleues sans montant minimum, les titres restaurants et les chèques vacances.

Nous n'acceptons pas les chèques bancaires.

Nous ne proposons les alcools forts qu'avec les repas.

Allergènes : consultez nous

09 80 58 57 54

contact@bistrot-sainte-anne.com

www.bistrot-sainte-anne.com

Cafétéria

Formule petit déj' 7.5€

Tartine (beurre, confiture (fraise, framboise ou abricot), pâte à tartiner noisette, miel ou crème de marron) **ou** croissant

+ jus de fruits pressés (orange ou citron)

+ boisson chaude au choix

Cafés

Café (expresso, ristretto) 1.6€

Déca, café allongé, noisette 1.7€

Double expresso 2.8€

Café au lait 2.5€

Cappuccino (mousse de lait) 3.5€

Café viennois (chantilly) 3.5€

Café frappé (avec ou sans lait/sirop) 4.5€

Chocolats

Chocolat chaud 3€

Chocolat viennois (chantilly) 3.5€

Thés

Thés bio de la boutique Teanayis : 2.5€

Thés verts : Gunpowder - China Jasmin - Earl Grey (bergamote) - Mint taste (menthe verte) - Belle gourmande (fruits rouges)

Thés noirs : Chaï tea latte (avec ou sans lait) - Mélange russe (Keemum, Darjeeling, Assam) - Ceylan - Darjeeling - Golden Yunnan - Lapsang Souchong (thé fumé) - Soleil Andalou (mandarine, pamplemousse) - Thé des Amoureux (mangue, papaye, fruit de la passion) - English Breakfast

Infusions : Paix intérieure (ayurvédique à base de menthe) - Tropical Sunshine (exotique citron) - Mamie Nicole (citron, thym, romarin, verveine) - L'instant fraîcheur (rooïbos gingembre, citron)

Supplément lait 0.5€

Supplément lait végétal (amande, soja) 0.5€

Thé glacé maison 4€