Bienvenue au . BISTROT .

Sante Anne



Bar - Restaurant - Salon de thé Spécialités régionales

Service continu

Manger

Les Formules Formule midi (jusqu'à 15h) 15€ Entrée + plat OU plat + dessert Formule patates Petite salade au choix + pommes de terre au four 8€ Formule Canaillou

Sirop au choix

- + nuggets maison ou steak haché
- + pommes de terre au four
- + crêpe ou glace

9€

Entrées ou tapas à partager

Planche de charcuteries Planche de fromages	8.5€ 8.5€
Trio de tartinables	4.5€
Tielle sétoise de chez Pilou & Co Pissaladière Petits pâtés de Pézenas	6€ 6€ 6€
Planche mixte (assortiment de tous les tapas)	22€
Bol de salade Bol de pommes de terre au four	3€ 3€

Plats du bistrot

Spécialités régionales et plat du jour à l'ardoise

Poisson du jour (supp. formule 4€)	16€
Pièce du boucher (supp. formule 6€)	18€
Burger classique : steak haché de boeuf,	14€
cheddar, poitrine fumée, salade, tomates,	
oignons, sauce ketchup & sweet mustard	
(supp. formule 2€)	
Assiette végétarienne	12€

Salades

La biquette

Entrée | Plat 6.5€|13€

Chèvre fermier pané aux noisettes, miel, assortiment de crudités

La poulette

6€|12€

Poulet pané panko, oeuf, assortiment de crudités



Desserts maison

	and the last of
L'imbattable tiramisu au Spéculoos	6€
Gâteau au chocolat irrésistible coeur coulant	6€
Crème brûlée à la vanille la vraie comme le veut la tradition	6€

Le café ou thé très gourmand (supp. formule 1.5€)

Crêpes maison

(Servies avec un décor chantilly)

Sucre	72.5€
Sucre et jus de citron - miel - confiture (fraise,	3€
framboise, abricot) - crème de marron -	-
chocolat - sirop d'érable - pâte à tartiner	1.1
noisette - pâte de Spéculoos - beurre sucre	
- caramel beurre salé	١.

Supplément boule de glace

Glaces & sorbets

Vanille - chocolat noir - caramel beurre salé - pistache

- café noix de coco rhum raison chocolat noisette
- Zézette de Sète

Citron - fraise - exotique

1 boule : **3€** 2 boules : **5.5€** 3 boules : **7.5**€

Supplément chantilly: 0.5€

Se désaltérer

Grenache

Se désaltérer	Bières
Sodas	Demi 25cl Pinte 50cl
Coca Cola (33cl) - Coca cola zéro (33cl) - Ice tea pêche (25cl) - Orangina (25cl) - Limonade (33cl) - Schweppes	Alaryk blonde (Béziers) bio Siss'Wing blanche (Montblanc) bio Brasserie des Garrigues ambrée (Sommières) bio 3.5€ 6€ 4€ 7€
onic (33cl) - Schweppes agrumes (33cl) Diabolo (limonade + sirop au choix) 4	Panaché - Monaco - demi sirop - 4€16.5€
Sirops	Demandez nos bières pression 4€1 7€
M <mark>enthe, grenadine, fraise, pêche, citron, 2.5€</mark> nûre, caramel, Gambetta, banane, Pac,	
ramboise, fruit de la passion, violette, kiwi, pamplemousse, gingembre, orgeat, cerise, cassis	Bières bouteilles Demandez notre super carte des bières bouteilles artisanales et locales Bouteille 33 cl Sur placelÀ emporter 5€ 4€
Jus de fruits	Apéritifs
Pago (20cl): pomme, ananas, abricot, 3.5€ tomate, orange, fraise, pamplemousse, ace (orange, carotte, citron)	Cidre brut (25cl) Martini (blanc ou rouge) (8cl) - Porto (8cl) 3.5€ Kir (8cl) Pastis (avec repas seulement) (4cl) 2.5€
lus de fruits frais (20cl) : 4.5€ Orange ou citron	Figanis La Grappe de Montpellier (avec 3€ repas seulement) (4cl)
Jus artisanaux bio du Pouget (34) (25cl): Fonic gingembre citron Fraîcheur hibiscus menthe Nectar de baobab Eaux minérales	(Avec repas seulement) (6cl) Whisky Black Mountain fumé 8€ Gin La Grappe de Montpellier 8€ Vodka La Grappe de Montpellier 8€ Rhum Diplomatico 8€
Perrier (33cl) 3.5€ Evian (25cl) 3.6€	Commedo
Vins	Coq Ô Rico : liqueur de menthe bio 6€ artisanale et locale
Verre de vin de Pays d'Oc (12cl) 3€	Vins blancs
Quart de vin de Pays d'Oc (25cl) Demi de vin de Pays d'Oc (50cl) Vins rouges	Au verrelSur placelÀ empo
Vins rosés Au verrej Sur placei À emp	Serre de Guéry « Intelligence » 3.8€ 18€ 13 IGP Pays d'Oc
Domaine du Chêne « Léthé » OP Cévennes Grenache	Chateau Coujan « Cuvée Bois Joli » AOP Saint Chnian
Chateau Coujan « Tradition rosé » GP Côtes Catalanes	Grenache, roussane, vermentino Grès Saint Paul « Bohémienne » 3.5€ 15€ 11 Vin de France

Ridras

Vin de France

Muscat Petits-Grains

Cafétéria

Formule petit déj'	6.9€
Tartine ou croissant	
+ jus de fruits pressés	
+ boisson chaude	

Cafés

Café (expresso, ristretto)	1.6€
Déca, café allongé, noisette	1.7€
Double expresso	2.8€
Café au lait	2.5€
Cappuccino	2.5€
Café viennois (chantilly)	2.5€
Café frappé	4.5€

Chocolats

Chocolat chaud	3€
Chocolat viennois (chantilly)	3.5€

Thés

Thé bio de la boutique Teanayis 2.5€

<u>Thés verts</u>: 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 - Lapsang Souchong (thé
fumé) - Soleil Andalou (mandarine,
pamplemousse) - Madinina (mangue, papaye) Golden Yunnan - English Breakfast

<u>Infusions</u> : 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

Supplément lait végétal

Thé glacé maison

0.5€

0.5€

1.5€



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