



CARTE DES BOCAUX

Retrouvez l'ambiance et la
cuisine des Bistrots
Parisiens en Bocaux !
www.lesbocauxdubistrot.fr

APÉRITIFS – 10€

110 gr. A partager entre 2/3 personnes

Rillettes traditionnelles

Présence de porc

PLATS – 14€

275 gr.

Confit de canard du Sud-Ouest, pommes de terre sarladaises

Allergènes et intolérances : N/A

Risotto aux champignons de saison (Végétarien)

Présence de lactose. Préparé avec du vin

Saumon « Label Rouge » au citron confit, riz de Camargue

Présence de lactose. Préparé avec du vin

Bœuf Bourguignon, carottes

Présence de gluten. Préparé avec du vin

SOUPES – 10€

440 gr.

Soupe de légumes verts « Détox » 100 % légumes

Allergènes et intolérances : N/A

Soupe du potager – 100 % Légumes

Allergènes et intolérances : N/A

DESSERTS - 7€

125 gr.

Crème vanille, amandes torréfiées

Présence de lactose, gluten et fruit à coque

Le petit pot de chocolat noir « Valrhona », éclats de noisettes

Présence de lactose et fruit à coque

N'hésitez pas à nous demander nos nouveautés !

APPETIZERS – 10€

110 gr. To share between 2/3 persons

Rillettes traditionnelles

Contains pork

MEALS – 14€

275 gr.

Preserved duck, Sarladaises potatoes

No allergen

Seasonal mushrooms risotto

Contains lactose. Prepared with wine

“Red Label” Salmon with lemon confit, sautéed rice

Contains lactose. Prepared with wine

Burgundy style beef & carrots

Contains gluten. Prepared with wine

SOUPS – 10€

440 gr.

“Detox” Green vegetables soup

No allergen

Carrot, potato, leek & zucchini's soup with cumin

No allergen

DESSERTS - 7€

125 gr.

Custard cream, roasted almonds

Contains lactose, gluten & almond

“Valrhona” dark chocolate cream, roasted hazelnuts

Contains lactose & hazelnut

Don't hesitate to ask for our new products !