



# BISTROT DES HALLES

---

M E N U

---

## NOS ENTRÉES

### OUR STARTERS

— 6 ESCARGOTS —

*6 Burgundy snails with garlic parsley butter*

**9.60**

— 12 ESCARGOTS —

*12 Burgundy snails with garlic parsley butter*

**16.90**

— JAMBON PERSILLÉ —

*Marbled ham*

**12.10**

— ŒUFS EN MEURETTE —

*Poached eggs in red wine sauce*

**10.10**

— ŒUFS EN MEURETTE À L'ÉPOISSES —

*Poached eggs in Époisses local cheese sauce*

**11.80**

— SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE —

*Traditionnal onion soup with croutons*

**9.50**

## NOS SALADES REPAS

### OUR BIG SALADS

— CÉSAR —

*Salade mixte, tomates, poulet, lard, parmesan, oignons, croûtons, sauce César*

**Caesar salad** (Mixed salad, tomatoes, chicken, bacon, parmesan cheese, onions, croutons, Caesar dressing)

**15.60**

— CHÈVRE CHAUD —

*Salade mixte, tomates, toast de chèvre, lard, oignons, sauce moutarde - miel*

**Goat cheese salad** (Mixed salad, tomatoes, goat cheese toast, bacon, onions, mustard - honey dressing)

**15.20**

— PAYSANNE —

*Salade mixte, tomates, jambon cru, parmesan, noix, croûtons, sauce moutarde*

**Farmer salad** (Mixed salad, tomatoes, raw ham, parmesan cheese, nuts, croutons, mustard dressing)

**15.80**

— ESTIVALE —

*Salade mixte, tomates, mozzarella di Buffala, sauce basilic*

**Summer salad** (Mixed salad, tomatoes, mozzarella di Buffala, basil dressing)

**16.30**

SUPPLÉMENT TERRASSE : 0.10 PAR ARTICLE

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix net, service compris*

## MENU DU JOUR

### MENU OF THE DAY

Plat du jour  
*Dish of the day*

Dessert du jour ou Café  
*Desert of the day or Coffee*

**14.90**

*Servi uniquement le midi et en quantité limitée*  
*Served only at lunch time and served in limited quantity*

## MENU ENFANT

### CHILDREN MENU

Nuggets frites  
ou Jambon blanc frites  
*Chicken nuggets and fries or Ham and fries*

Une boule de glace au choix  
ou  
Crêpe sucre  
ou  
Gaufre sucre

*One Scoop of Ice cream  
or Sugar crepe or Sugar waffle*

Boisson comprise  
Coca-Cola / Jus de pomme / Jus d'orange  
Limonade / Thé glacé à la pêche

*Drink included*  
*Coca-Cola / Apple juice / Orange juice*  
*Limonade / Iced tea*

**9.80**

SUPPLÉMENT TERRASSE : 0.10 PAR ARTICLE

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix net, service compris*

**MENU BOURGUIGNON**  
**TRADITIONAL BURGUNDY MENU**

— JAMBON PERSILLÉ —

*Marbled ham*

ou/or

— 6 ESCARGOTS —

*6 Burgundy snails with garlic parsley butter*

ou/or

— OEUFS EN MEURETTE —

*Poached eggs in red wine sauce*

— BŒUF BOURGUIGNON — 

servi avec pommes de terre vapeur

*Traditionnal Beef Bourguignon served with steamed potatoes*

ou/or

— SUPRÊME DE POULET FAÇON GASTON GÉRARD — 

servi avec une pomme de terre au four et ses légumes du moment

*Chicken supreme made in « Gaston Gérard style » served with a baked potatoe  
and mixed vegetable of the day*

— TARTE FINE AUX POMMES —

servie tiède avec sa boule de glace vanille

*Warm apple tart served with vanilla ice cream*

ou/or

— ENTREMET CASSIS - PAIN D'ÉPICES —

et son coulis fruits rouges

*Blackcurrant and gingerbread dessert  
served with red fruits dressing*

ou/or

— FROMAGE BLANC —

et son coulis fruits rouges

*Cottage cheese  
served with red fruits dressing*

**25.90**

SUPPLÉMENT TERRASSE : 0.10 PAR ARTICLE

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix net, service compris*

## NOS SUGGESTIONS

### OUR SUGGESTIONS

#### — BŒUF BOURGUIGNON —

servi avec pommes de terre vapeur

*Traditionnal Beef Bourguignon served with steamed potatoes*

**16.90**

#### — SUPRÊME DE POULET FAÇON GASTON GÉRARD —

servi avec une pomme de terre au four  
et ses légumes du moment

*Chicken supreme made in « Gaston Gérard style »  
served with baked potatoe and mixed vegetable of the day*

**17.80**

#### — CÔTE DE BŒUF (350gr) —

servie avec frites et salade

*(Sauce Époisses ou Beurre Maître d'Hôtel)*

*Beef rib (350 gr) served with fries and salad (Époisses cheese sauce or garlic butter)*

**24.10**

#### — TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS FRAIS (non préparé) —

servi avec frites et salade

*Beef tartare served with fries and salad*

**16.80**

#### — OMELETTE DU « CHEF » —

Pommes de terre, lard, truffes servie avec salade

*Chief's omelett (Potatoes, bacon, truffles) served with salad*

**15.70**

## NOS RAVIOLES

### OUR DUMPLINGS

#### — RAVIOLES ÉPINARD RICOTTA —

Crème fraîche, tartare de tomates, parmesan

*Spinach and ricotta dumplings (Creamy sauce, tomatoes and parmesan cheese)*

**16.20**

#### — RAVIOLES SAUMON —

Crème fraîche, ciboulette, parmesan

*Salmon dumplings (Creamy sauce, chive and parmesan cheese)*

**16.80**

#### — RAVIOLES AUX TRUFFES —

Crème fraîche, chapelure de lard, parmesan

*Truffles dumplings (Creamy sauce, crushed bacon and parmesan cheese)*

**18.30**

SUPPLÉMENT TERRASSE : 0.10 PAR ARTICLE

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix net, service compris*

# NOS HAMBURGERS

## OUR BURGERS

### — HAMBURGER CLASSIQUE —

Servi avec frites

*Steak de Charolais frais, salade, tomates, oignons, cheddar*

*Classic Burger served with fries*

*(Fresh Charolais steak, salad, tomatoes, onions, cheddar cheese)*

**16.50**

### — HAMBURGER À L'ÉPOISSES —

Servi avec frites

*Steak de Charolais frais, salade, tomates, compotée d'oignons, Époisses*

*Époisses Burger served with fries*

*(Fresh Charolais steak, salad, tomatoes, onion's compote and Époisses local cheese)*

**17.90**

# LES TARTINES DU CHEF

## OUR GOURMET TARTINES

Servi avec salade

*Served with salad*

### — FAÇON « CROQUE MONSIEUR » —

*Crème fraîche, jambon blanc, Emmental*

*« Croque Monsieur » style (Cream, ham and Emmenthal)*

**12.50**

### — FAÇON « CROQUE MADAME » —

*Crème fraîche, jambon blanc, œuf au plat, Emmental*

*« Croque Madame » style (Cream, ham, one fried egg on top and Emmenthal)*

**13.40**

### — LA BOURGUIGNONNE —

*Crème fraîche, jambon cru, Époisses, Emmental*

*(Cream, raw ham, Époisses local cheese and Emmenthal)*

**14.90**

### — LA VÉGÉTARIENNE —

*Pesto, tartare de tomates, mozzarella di Buffala, roquette, olives*

*(Pesto, tomatoes, mozzarella di Bufala, rocket and olives)*

**15.10**

### — LA FORESTIÈRE —

*Crème fraîche, lardons, champignons, oignons, noix, Emmental*

*(Cream, bacon, mushrooms, onions, nuts and Emmenthal)*

**14.90**

SUPPLÉMENT TERRASSE : 0.10 PAR ARTICLE

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix net, service compris*

## NOS FROMAGES

### OUR CHEESES

#### — ASSIETTE DE FROMAGES DE BOURGOGNE —

*Époisses, Délice de Pommard, Brillat Savarin*

*Plate of 3 different local cheese*

**8.10**

#### — FROMAGE BLANC —

*Nature / Sucre / Ciboulette ou Coulis fruits rouges*

*Cottage cheese (Plain / Sugar / Chive or Red fruit dressing)*

**5.90**

## NOS DESSERTS

### OUR DESSERTS

#### — TARTE FINE AUX POMMES —

*Servie tiède avec sa boule de glace vanille*

*Warm apple tart served with vanilla ice cream*

**7.70**

#### — MOELLEUX CHOCOLAT —

*servi avec sa crème anglaise*

*Chocolate fondant served with creme anglaise*

**7.50**

#### — ENTREMET CASSIS - PAIN D'ÉPICES —

*servi avec son coulis fruits rouges*

*Blackcurrant and gingerbread dessert served with red fruit dressing*

**7.10**

#### — SALADE DE FRUITS —

*Fruit salad*

**6.10**

#### — CRÈME BRÛLÉE —

*Crème brulee*

**6.80**

#### — CAFÉ GOURMAND —

*accompagné de son trio de gourmandises*

*Gourmet coffee served with 3 delicacies*

**7.90**

SUPPLÉMENT TERRASSE : 0.10 PAR ARTICLE

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix net, service compris*

## NOS CRÊPES

### — CRÊPE AU SUCRE —

*Sugar crepe*

**4.10**

### — CRÊPE CITRON ET SUCRE —

*Sugar and lemon crepe*

**4.40**

### — CRÊPE CONFITURE —

*Abricot ou Fraise*

*Jam crepe (Apricot or Strawberry)*

**4.50**

### — CRÊPE AU NUTELLA —

*Nutella crepe*

**5.10**

### — CRÊPE GOURMANDE —

*Une boule de glace vanille, sauce chocolat et chantilly*

*Gourmet crepe (Vanilla scoop, chocolate sauce, whipped cream)*

**7.10**

## NOS GAUFRES

### — GAUFRE AU SUCRE —

*Sugar waffle*

**4.30**

### — GAUFRE CONFITURE —

*Abricot ou Fraise*

*Jam waffle (Apricot or Strawberry)*

**4.70**

### — GAUFRE NUTELLA —

*Nutella waffle*

**5.70**

### — GAUFRE GOURMANDE —

*Une boule de glace vanille, sauce chocolat, chantilly*

*Gourmet waffle (Vanilla scoop, chocolate sauce, whipped cream)*

**7.70**

SUPPLÉMENT TERRASSE : 0.10 PAR ARTICLE

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix net, service compris*



## NOS GLACES

### OUR ICE CREAMS

Coupe 2 boules  
*2 scoops*  
**4.50**

Coupe 3 boules  
*3 scoops*  
**6.40**

## NOS PARFUMS

Café - Chocolat - Vanille - Caramel - Pistache - Pain d'épices  
Rhum-raisins - Menthe-chocolat - Citron vert - Fraise  
Cassis - Fruits de la passion - Poire

*Coffee / Chocolate / Vanilla / Caramel / Pistachio / Ginger bread / Rum-raisins/  
Chocolate-mint / Lemon / Strawberry / Blackcurrant / Passion fruit / Pear*

**SUPPLÉMENTS CHANTILLY OU SAUCE AU CHOIX:**  
**Chocolat / Caramel / Fruits rouges / Fruits jaunes 0.60**

*Extra whipped cream or toppings (Chocolate / Caramel / Red fruit sauce / Yellow fruit sauce) 0.60*

**SUPPLÉMENT TERRASSE : 0.10 PAR ARTICLE**

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix net, service compris*

## NOS COUPES DE GLACES *OUR SUNDAES* 8.10

### — DAME BLANCHE —

*(3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly, brisures de speculoos)*  
*3 scoops of vanilla, chocolate sauce, speculoos cubes and whipped cream*

### — COUPE FRUITS ROUGES —

*(1 boule fraise, 2 boules cassis, sauce fruits rouges, chantilly, brisures de meringues)*  
*1 scoop of strawberry, 2 scoops of blackcurrant, red fruit sauce, meringue cubes and whipped cream*

### — LE LIÉGEOIS CHOCOLAT —

*(2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées)*

*Il existe également la version Café ou Caramel.*  
*2 scoops of chocolate, 1 scoop of vanilla, chocolate sauce, flaked almonds and whipped cream*  
*(you also have coffee and caramel version)*

### — COUPE BOURGUIGNONNE —

*(2 boules pain d'épices, 1 boule vanille, sauce caramel, chantilly, brisures de speculoos)*  
*2 scoops of ginger-bread, 1 scoop of vanilla, caramel sauce, speculoos cubes and whipped cream*

### — COUPE EXOTIQUE —

*(2 boules fruits de la passion, 1 boule citron, sauce mangue-abricot, chantilly, brisures de meringues)*  
*2 scoops of passion fruit, 1 scoop of lemon, mango-apricot fruit sauce, meringue cubes and whipped cream*

### — POIRE BELLE HELENE —

*(2 boules poire, 1 boule vanille, sauce chocolat, ½ poire fruit, chantilly, brisure de meringues)*  
*2 scoops of pear, 1 scoop of vanilla, half a pear (fruit), chocolate sauce, meringue cubes and whipped cream*

## NOS COUPES DE GLACES ALCOOLISÉES *OUR SUNDAES WITH ALCOHOL* 8.50

### — POIRE DIJONNAISE —

*(2 boules poire, 1 boule cassis, ½ poire fruit, crème de cassis)*  
*2 scoops of pear, 1 scoop of blackcurrant, half a pear (fruit), cream of blackcurrant liqueur*

### — COLONEL —

*(3 boules citron vert, Vodka)*  
*3 scoops of lemon and Vodka*

### — ICEBERG —

*(3 boules menthe-chocolat, Get 27)*  
*3 scoops of chocolate mint and Get 27 liqueur*