



• Issy Les Moulineaux •



BISTROT 30

vous accueille 7/7j. de 12h à minuit.
Découvrez une cuisine traditionnelle et savoureuse,
ainsi que des bières multiples et variées, des cocktails
de qualité dans un décor chaleureux et cosy.

Rejoignez-vous sur notre site internet www.Pub-bistrot30.com
sur notre page  et  Bistrot 30

Réservation au 01 47 36 49 49 - www.bbissy@wanadoo.fr

APÉRITIFS

Kir pétillant 10 cl 3,50€	Ricard, Pastis 51 3 cl 4,50€
Cassis, mûre, framboise ou pêche	Gin, Vodka, Whisky, Rhum 7 cl 8,00€
Kir vin blanc Chardonnay 14 cl 4,50€	Porto rouge ou blanc 7 cl 5,00€
Cassis, mûre, framboise ou pêche	Martini, Suze, Campari 7 cl 5,00€
Kir Royal 10 cl 9,50€	Americano maison 10 cl 8,00€
Coupe de Champagne** 10 cl 8,90€	
H. Abelé	

LES PLANCHES APÉRITIVES

seul ou à partager

La planche de cochonnailles ou fromagère 15,90€
Assortiment de charcuterie ou de fromages / Assortment of cold cuts
La planche Tapas Océane Beignets de calamars, crispi d'oignons, 16,90€
crèmeux d'avocat et croustilles de crevettes, saumon mariné, sauce tartare
<i>Squid fritters, crispy onions, avocado cream and crisp prawns, marinated salmon, tartar sauce</i>
La planche mixte du Bistrot 30 16,90€
Mi chemin entre tapas et cochonnailles / A combination of tapas and cold cuts
Camembert rôti, charcuterie, panier de frites, salade 18,00€
<i>Roasted Camembert, french fries, salad</i>
Bol de frites / Plate of french fries ...4,50€ Sauce au choix / Choice of one sauce +2,00€

Cocktails

CLASSIQUE

Mojito Rhum blanc, citron vert, sucre, eau gazeuse, 20 cl 7,50€
glaçons et feuilles de menthe
Spritz St-Germain, eau gazeuse 20 cl 7,50€
Piña Colada Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco, glaçons... 20 cl 8,50€
Margarita Tequila, curaçao, triple sec, citron vert, sel fin, glaçons . 20 cl 8,50€
Ti-punch Rhum blanc, sirop de sucre de canne, citron vert..... 4 cl 8,50€

SANS ALCOOL WITHOUT ALCOHOL

Virgin Mojito Feuilles de menthe, citron vert, 20 cl 6,50€
sucre de canne, glaçons, eau gazeuse

16h - 20h

Happy Hour
Voir l'ardoise

SODAS ET JUS DE FRUITS FIZZY DRINKS

<i>Coca-Cola</i> ou <i>Coca-Cola Zero</i> 33 cl 4,50€	Fuze Tea 25 cl 4,50€
ou <i>Coca-Cola Light</i> 33 cl 4,50€	Vittel, limonade 25 cl 4,00€
Fanta, Orangina 33 cl 4,50€	Jus de fruits Granini 25 cl 4,50€
Schweppes, Perrier, Sprite 33 cl 4,50€	Jus de fruits pressé 5,00€
	Orange ou Citron

BIÈRES PRESSION DRAFT BEERS

Maes bière belge..... 25 cl 4,00€	50 cl 7,50€
Heineken blonde bière belge..... 25 cl 4,60€	50 cl 8,00€
Affligem bière belge d'abbaye..... 25 cl 4,90€	50 cl 8,20€
Mort subite Withe bière belge 25 cl 4,90€	50 cl 8,20€
Ciney bière belge 25 cl 5,10€	50 cl 8,90€
Bière du moment.....	Voir Ardoise

BIÈRES BOUTEILLE BOTTLE BEERS

Desperados aromatisé tequila . 33 cl 6,20€	Piétra bière Corse..... 33 cl 6,20€
Kriek cerise bière belge 33 cl 6,20€	Ciney brune bière belge 33 cl 6,20€
Hapkin bière belge 33 cl 6,20€	Heineken 00 blonde sans alcool 33 cl 4,60€
Lagunitas bière américaine..... 33 cl 6,20€	

Champagnes

Henri Abelé Brut La coupe 10 cl 8,90€
Henri Abelé Brut La bouteille 75 cl 59,00€

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café 2,50€	Décaféiné, Allongé..... 2,60€	Chocolat, Thé, Infusion 4,50€
Café crème 4,50€	Noisette 2,60€	Cappuccino 5,00€

WHISKIES

Sir Pitterson 4 cl 6,90€	Oban West Highlands 4 cl 10,50€
J&B, Jameson Irish Whiskey 4 cl 8,00€	14 ans d'âge Single Malt Scotch
Jack Daniel's Sour Mach Bourbon..... 4 cl 9,00€	Lagavulin Ile d'Islay 4 cl 11,00€
Laphroaig Ile d'Islay 4 cl 10,00€	16 ans d'âge Single Malt Scotch
10 ans d'âge Single Malt Scotch	Cardhu 12 ans 4 cl 12,00€
Macallan Fine Oak Amber 4 cl 10,00€	Nikka 4 cl 15,00€
Single Malt Scotch	

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

Evian, Badoit, Villers 50 cl 3,90€
..... 100 cl 4,90€
Chateldon 75 cl 6,90€

2 Formules au choix

FORMULE DÉJEUNER 14€90

SERVI LES MIDIS, DE 12H À 15H DU LUNDI AU SAMEDI, HORS JOURS FÉRIÉS.
served at lunchtime from monday to saturday, excluding public holidays

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
Starter + Main course or Main course + Dessert

Entrées

- Beignets de calamars sauce tartare
Squid with tartare sauce
- Terrine du moment
- Entrée du jour sur l'ardoise
Starter of the day

Plats

- Fish and Chips, sauce au choix, frites
Fish & chips, french fries
- Suprême de volaille rôti façon grand mère
Roast poultry breast with mushroom and onion garnish
- Plat du jour sur l'ardoise
Dish of the day

Desserts

- La traditionnelle crème brûlée
Crème brûlée
- Coupe glacée du Chef
White Lady Ice cream
- Dessert du jour sur l'ardoise
Dessert of the day

FORMULE TOUT COMPRIS B30 29€90

APÉRITIF MAISON

(Kir pétillant cassis ou cocktail de fruits)

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT
au choix de la carte

+ BOISSON AU CHOIX + CAFÉ

Avec Evian ou Badoit 50 cl
ou 23cl de vin IGP Vaucluse Les Méridiennes
blanc, rosé ou rouge

House aperitif (sparkling white wine with blackcurrant or fruits cocktail)

+ Starter + Main course + Dessert chosen off the menu or blackboard, excluding extra-charge dishes

+ choice of drink + Vittel or San Pellegrino (50 cl) + 23cl Wine igp Côte du Rhône Vaucluse Les Méridiennes (red, white or rosé) + coffee

Les salades

LA BISTROT 30 15,90€

mesclun de salades, jambon sec, gésiers de canard confits, Grana Padano**, bloc de foie gras de canard mi-cuit, cerneaux de noix et pommes Bistrot
*Large Bistrot salad, mixed leaves, raw ham, preserved duck gizzards, Grana Padano** cheese, block of part-cooked duck foie gras, walnuts and Bistrot potatoes*

LA FAÇON CÉSAR..... 14,90€

Salade, poulet, Grana Padano**, sauce façon César
Description de la salade en anglais

LA M. SEGUIN..... 14,90€

Salade, jambon cru de pays, chèvre chaud rôti
Description de la salade en anglais

LA VÉGÉTARIENNE 13,90€

Crudités du moment
Description de la salade en anglais

LES ENTRÉES STARTERS

6€90

Poêlon de 6 escargots de Bourgogne, à l'ail doux, classic beurre moussoux
Dish with 6 Burgundy snails, with mild garlic and classic foaming butter

Saumon mariné, pommes à l'huile *Marinated salmon, with potatoes vinaigrette*

Croustille de crevettes, guacamole *XXXXXXXXXXXXXX*

Brushetta à l'italienne, légumes grillés, Mozzarella buffalo
XXXXXXXXXXXXXX

Œuf parfait, à la crème de cèpes
Egg parfait, with cep mushroom cream

Canon d'os à moelle rôti, au sel de guérande *Roasted marrow bone, with sea salt*

LES BURGERS

BURGER GOURMAND 15,90€

steak haché de bœuf, sauce burger du bistrot, oignons frits, cheddar fondant, salade, buns toastés
Gourmet burger, minced steak, Bistrot burger sauce, fried onions, melted cheddar, salad, toasted buns

BURGER DU MOMENT 15,90€

Voir sur l'ardoise du jour
Burger of the day, on the slate

TARTARES

Traditionnel tartare de bœuf à la française, câpres, cornichons, 15,90€

oignons et pommes frites. Préparé à la commande selon votre goût
Traditional French beef tartar, capers, gherkins, onions and French fries.

Prepared to order to your own taste

Tartare Aller/Retour, pommes frites 15,90€

Tartar seized on Both Sides

L'incontournable trilogie de Tartares, (env. 200 g) Traditionnel, Aller/Retour et Provençal,.. 15,90€

accompagnés de pommes frites et mesclun de salades
The quintessential tartar trilogy, (approx. 200 g) Traditional, Seized on Both Sides and Provençal, served with French fries and mixed salad leaves

LES PLATS MAIN COURSES

Pavé de bœuf grillé à la plancha, pommes bistrot, sauce au choix..... 15,90€

(béarnaise, poivre, fromagère)
Grilled thick slice of steak, Bistrot potatoes, choice of sauce (B30, Béarnaise, pepper, cheese)

Cocotte de rognons de veau confits façon «Grand-Mère», 15,90€

à la graine de moutarde
Casserole of calf's kidneys with mushrooms, onions and grain mustard

Cuisse de canard confite, persillade de champignons et pommes Bistrot 15,90€

Preserved leg of duck, parsleyed mushrooms and Bistrot potatoes

Cabillaud fraîcheur, légumes crus et cuits du moment, vinaigrette aux agrumes 15,90€

Cod, raw and cooked vegetables of the moment, citrus vinaigrette

Les sauces au choix : poivre, béarnaise, fromagère
Sauce of choice: pepper, bearnaise, cheese

Petite assiette de légumes de saison, salade, pommes Bistrot ou frites (suppl. 3,50€)
Small plate of vegetables, salad, Bistrot potatoes or French fries (€3.50 extra)

Supplément sauce et changement de garniture (suppl. 2€) - Extra sauces and change of garnish (€2 extra)

Nos plats sont élaborés selon arrivage / XXX

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Prix nets
excessive consumption of alcohol is dangerous for your health: it should be drunk in moderation - net prices

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Prix nets
excessive consumption of alcohol is dangerous for your health: it should be drunk in moderation - net prices

MENU P'TIT BOUT DE CHOU

-12 ans **9€90**

Haché de bœuf **ou** Jambon blanc
et Pommes frites
+ Petite crème brûlée ou glaces deux boules
+ Coca-Cola **ou** jus d'orange (servi au verre 20cl)
ou sirop à l'eau (grenadine, menthe, fraise ou citron)

*Beefburger or fish of the day with Bistrot potatoes
+ Small crème brûlée or two scoops of ice cream
+ Coca-Cola or orange juice (served in a glass) or syrups with water (grenadine, mint, strawberry or lemon)*

Les Gourmandises DESSERTS 6€90

Assiette 3 fromages
Cheese

Puits d'amour, pommes caramélisées flambées au Calvados,
caramel laitier, biscuit sablé, glace vanille et mousse de mascarpone

*'Well of love' pastry caramelised apples flamed in applejack brandy, milk caramel, butter biscuit,
vanilla ice cream and mascarpone mousse*

Mi-cuit au chocolat caramélia praliné, pommes Granny et glace bulgare.

Soft-centre praline Carmelia chocolate cake, Granny Smith apples and Bulgarian yoghurt ice cream

Baba bouchon, arrosé au rhum ambré, crème sucrée

Rum baba, with amber rum and sweet cream

La grosse île flottante / XXXXXXXXXXXXX

Crêpe au Nutella / Crêpe with Nutella

Café douceur, déclinaison de mini desserts gourmands
accompagnés d'un espresso ou d'un thé

*Coffee with sweetmeat, selection of mini gourmet desserts served
with espresso coffee or tea*

LES GLACES ICE CREAM 6€90

Coupe souvenir aux parfums d'enfance, glace noisette, caramel au beurre salé,
chocolat noir, caramel laitier, sauce chocolat et crème sucrée

*Childhood memories sundae, hazelnut ice cream, salt butter caramel, dark chocolate, milk caramel,
chocolate sauce and sweet cream*

Coupe aux fruits de saison, crème sucrée

Seasonal fruit ice cream cup, sweet cream

Coupe Liégeoise chocolat ou café, crème sucrée

Liegeois cup, chocolate or Coffee, sweet cream

Coupe 3 boules au choix

3 scoops of ice cream

Choux prof', sauce chocolat, crème sucrée

profiterole, sauce chocolat, crème sucrée

Dame Blanche, crème sucrée

White lady, sweet cream

Irish coffee du Bistrot 30 Wisky 2cl, sirop de sucre de canne, café, creme sucré 9,90€

LES AMATEURS

Get 27, Get 31, Limoncello, Baileys, Grand Marnier, Manzana,
Cointreau, Marie Brizard, Fernet Branca, Amaretto 4 cl 7,00€

Calvados, Cognac, Chartreuse, Eau de vie de poire, de mirabelle 4 cl 8,50€

Armagnac VSOP, Vieille prune 4 cl 9,00€

CARTE DES VINS

WINE LIST

BLANCS WHITE WINES

	Verre 15 cl	Pot 37,5 cl	Bouteille 75 cl
IGP VAUCLUSE LES MÉRIDIANNES ROUGE, ROSÉ OU BLANC.....	4,00€		
LANGUEDOC IGP CHARDONNAY VIGNES ANTIQUES	4,00€	9,90€	19,90€
Vin à la robe or qui s'ouvre sur un nez de fruits à chair jaune (pêche)			
PAYS DE LOIRE AOC SANCERRE VINCENT DOUCET.	6,00€	14,50€	29,00€
Nerveux et sec aux arômes de pamplemousse			

ROSÉS ROSÉ WINES

IGP VAUCLUSE LES MÉRIDIANNES ROUGE, ROSÉ OU BLANC.....	4,00€		
PROVENCE IGP CHÂTEAU LA SEIGNEURIE	5,50€	13,50€	26,90€
Superbe vin de plaisir, l'harmonie aromatique du grenache et du cinsault			
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOC LA CADENIÈRE	6,00€	14,50€	29,90€
Fruité et délicat			

ROUGES RED WINES

IGP VAUCLUSE LES MÉRIDIANNES ROUGE, ROSÉ OU BLANC.....	4,00€		
PAYS DE LOIRE AOC TOURAINE LA CROIX ANGIER GAMAY	4,00€	9,90€	19,90€
Gamay noir à jus blanc, frais, léger et friand			
PAYS DE LOIRE AOC SANCERRE VINCENT DOUCET.	6,00€	14,50€	29,00€
Des notes de fruits rouges et de bigarreaux			
ALSACE AOC PINOT NOIR.....	5,50€	13,50€	26,90€
Très flatteur, des reflets rouges tuilés. Des arômes de cassis et groseilles, sur une note de vanille et girofles			
CÔTES DU RHÔNE AOC CELLIER LA PINÈDE	4,00€	9,90€	19,90€
Nez de fruits mûrs écrasés, rondeur et finesse en bouche, un velouté			
VALLÉE DU RHÔNE AOC CROZES HERMITAGE VPA	6,00€	14,90€	29,90€
Mis en bouteille à la propriété			
LANGUEDOC IGP ST GUILHEM EN VOITURE CARIGNAN	4,50€	11,50€	22,50€
Un vin fruité du soleil			
BEAUJOLAIS AOC BROUILLY LES THIBAUT LORON	5,50€	13,50€	26,90€
Le bouquet fruité du cépage Gamay pour cette appellation du Beaujolais aux arômes de prunes et fruits rouges			
BORDEAUX AOC LUSSAC ST EMILION COMPTES DE LA BARDE	5,50€	13,50€	26,90€
Fruits rouges frais et bien mûrs, rondeur et velouté			
BORDEAUX AOC PUIITS ST MARTIN	4,00€	9,90€	19,90€
Les tanins soyeux du Cabernet Sauvignon, avec les notes grillées du bois et la chair fruitée du Merlot			

VINS D'EXCEPTION EXCEPTIONAL WINES

BOURGOGNE AOC HAUTE COTE DE BEAUNE JACQUES D'ORVILLE.....	6,90€	17,50€	35,00€
BOURGOGNE AOC MERCUREY 1ER CRU			
DOM. VOARICK CLOS DU PARADIS	7,90€	19,50€	39,00€
BORDEAUX AOC SAINT JULIEN LAROSE GRUAUD	8,90€	22,50€	45,00€
BORDEAUX AOC PAUILLAC FLEUR DE HAUT BAGES	9,90€	24,50€	49,00€
2ND VIN DU CHÂTEAU HAUT BAGES LIBÉRAL			

POTS LYONNAIS LYON BOTTLES (SPECIAL SIZE)

	Pot 23 cl	Pot 46 cl
IGP VAUCLUSE LES MÉRIDIANNES ROUGE, ROSÉ OU BLANC.....	5,90€	11,90€

*Nos vins n'étant pas suivis, si vous désirez en connaître la provenance et le millésime
demandez au serveur il vous présentera la bouteille avant ouverture*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Prix nets
excessive consumption of alcohol is dangerous for your health: it should be drunk in moderation - net prices*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Prix nets
excessive consumption of alcohol is dangerous for your health: it should be drunk in moderation - net prices*

BISTROT 30

30 rue du Général Leclerc, 92130 Issy-Les-Moulineaux

01 47 36 49 49