



Le Cintra

BISTROT • BAR LOUNGE

Le Bistrot

Cuisine locale et maison

Télécharger notre Application
et profitez des bons plans



Visitez notre site
www.hotelrestregina.com



LES SUGGESTIONS

Uniquement les lundis et mardis

DOS DE CABILLAUD AU BEURRE BLANC	25€
LE RISOTTO AUX GAMBAS GRILLÉES À LA PLANCHA	26€
LE FILET DE BŒUF GRILLÉ, FRITES ET SALADE	28€

LE MENU ENFANT

VIANDE GRILLÉE OU POISSON
FRITES, RIZ OU PÂTES AU CHOIX & LÉGUMES
DESSERT
15€

LE MENU DU JOUR

POIREAUX VINAIGRETTE ET ŒUF PARFAIT

BŒUF BOURGUIGNON, PURÉE DE POMMES DE TERRE

TARTARE DE KIWI, GANACHE AU CHOCOLAT BLANC

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

22,50€

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT

18,90€

PLAT DU JOUR

14,90€

À LA CARTE

LES ENTREES

SOUPE A L'OIGNON GRATINÉE	9€
SALADE DE CHÈVRE CHAUD AUX LARDONS	10€
OS À MOELLE OIGNONS ET PAIN GRILLÉ	12€
ASSIETTE DE CHARCUTERIE MAISON TORRILHON	14€

LES PLATS

POULET RÔTI, FRITES MAISON	19€
FILET DE TRUITE À L'OSEILLE	19€
FAUX-FILET 200g, FRITES MAISON ET SALADE	20€
TARTARE DE BOEUF, FRITES MAISON ET SALADE	25€

LES DESSERTS

LES GLACES ET SORBET	3.5€
DESSERT AU CHOIX	7€
ASSIETTE DE FROMAGE	5€

LES PLANCHES DU CINTRA

Tout un menu dans votre assiette

LA MARGERIDE	18€
Salade de lentilles, œuf parfait, frites, légumes du moment, fromage et dessert	
LES CHEMINS DE SAINT JACQUES	20€
Salade de chèvre chaud, lentilles vertes du Puy en salade, jambon de pays, soupe de saison, fromage aux artisous, crème dessert à la verveine	
LA LOIRE SAUVAGE	22€
Salade de crudités, truite fumée, poisson du moment, riz de Camargue, fromage et dessert	
LE MÉZENC	22€
Salade de crudités, charcuterie, grillade, frites, fromage et dessert	
LE CHEVALIER DE POLIGNAC	24€
Salade verte, terrine de campagne, suprême de poulet rôti aux herbes, pommes de terre confites, purée de carottes, fromage et dessert	
Supplément dessert du jour	3€

LES VINS AU VERRE

12CL

Vins Blancs

- AOP Vouvray Sec, "L'Alcove" 5€
- AOP Côteau du Giennois, "Les charmes" 5,5€
- IGP Pays d'Oc, Viognier, "Nord Sud" 6€
- AOP Petit Chablis 8€

Vins Rouges

- AOP Côtes du Roussillon, "Authentique" 5.5€
- AOP Côtes d'Auvergne, "Magma" 6,5€
- AOP Côtes du Rhône, "Les Peyrousses" 7€
- AOP Givry "D'aventure" 9€

Vins Rosés

- AOP Côteaux d'Aix en Provence "Vilandria" 5,5€
- IGP, Pays d'Oc, Puech Haut, "Argali" 7,5€

Vins Moelleux

- AOP Côteaux du Layon "La Cueillette des oiseaux" 7€
- AOP Jurançon "Ballet d'Octobre" 7€

Effervescents & Champagnes

- Prosecco D.O.C Extra Dry "La Riccadonna" 6€
- AOP Champagne "Les Références" 12€
- AOP Champagne "Les Références" Rosé 14€

LES BIÈRES

Bouteilles **Brasserie Motueka**

Altigerienne - Blonde	7€
Aoraki - Blanche	7€
Nom De Diou - Triple	8€
Maori - Brune	8€
Pouzzolane - Ambrée	7€
SP5 - Citron Tequila	7€
Leffe sans alcool 0°	5€

Pression

"43"	Demi 4€ / Pinte 7,5€
Picon "43"	Demi 5€
Monaco "43"	Demi 5€
Panaché	Demi 4€
EGUZKI IPA	Demi 6€ / Pinte 10€

LES EAUX

En bouteilles

St Geron plate / gazeuse 75cl	6€
Chateldon 75cl	7€
St Geron plate / gazeuse 37.5cl	4€

Filtrée

Aqua Chiara plate / gazeuse 75cl	4,5€
Aqua Chiara plate / gazeuse 33cl	3€