

# LES DEUX STATIONS

bistro populaire

## les entrées

- Asperges vertes, vinaigrette 9€  
Friture de petits poissons, mayonnaise aux câpres 8.50€  
Melon au jambon Serrano 9.50€  
Tomate mozzarella di Buffala 8.50€  
Œufs durs bio, mayonnaise 6€  
Petits légumes à la croque au sel 9€  
Terrine aux deux saumons & chèvre frais, vinaigrette de framboise 8.50€  
Terrine de campagne au foie gras, compotée d'oignons rouges 7.50€

## les salades

- La vraie salade Caesar... avec des vrais croûtons maison!!! 16€  
La salade multivitaminée (fenouil, avocat, pamplemousse, radis,...) 14€  
La salade Bistrot (œuf mollet, chorizo, jambon Serrano, oignons nouveaux, ...) 16€

## les plats

- Andouillette AAAAA grillée, purée maison 16€  
Comté Burger de bœuf d'Aubrac au lard fumé, frites maison 17€  
Entrecôte (350gr) sauce béarnaise, frites maison 26€  
Escalope de veau au citron, purée maison 17€  
Filet de bar au pistou, ratatouille 18€  
Ravioles du Dauphiné à la crème-ciboulette, salade 12€  
Tartare de bœuf d'Aubrac préparé, frites maison, salade 16€

Les accompagnements des plats :

frites maison, ratatouille, purée maison, salade riquette ou romaine

## pour les enfants

- Steak haché, frites maison ou jambon, purée maison 11€

### le semainier

15€

lundi	Curry d'agneau, riz
mardi	Filet mignon de porc, petits légumes
mercredi	Jendron de veau pané à la bière, ratatouille
jeudi	Cuisse de poulet fermier à l'estragon, purée maison
vendredi	Saumon, sauce citronnée, riz
samedi & dimanche	Bœuf à la provençale, tagliatelle

le plateau de fromages en petit 4,50€ ou en grand 9€

Servis avec confiture de vieux garçon (prunes-pommes-sucre-Armagnac)

Cantal, Brie de Meaux, Chèvre cendré

## le colonel (sorbet citron-vodka 4cl) entre le plat et le dessert ... 7€



Pour toute demande de réservation supérieure à 20 personnes, n'hésitez pas à contacter notre service commercial : 0825 007 073

131 bd Exelmans 75016 Paris 01 46 51 89 19  
Ouvert tous les jours de 8h à 2h

# LES DEUX STATIONS

bistro populaire

## les desserts

Baba au rhum 7.50€

Banana split 7€

Cheese-cake au mascarpone vanillé, coulis de fruits rouges 6.50€

Crumble aux fruits d'été 7€

Moelleux au chocolat, crème anglaise 6.50€

Mousse au chocolat blanc, coulis passion 6€

Salade d'oranges au sirop d'épices 6.50€

Tarte au citron 6.50€

Café gourmand 6€

(mini cannelé, mousse au chocolat blanc, salade d'oranges)

Chocolat ou Thé gourmand 7.50€

(Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Vert à la menthe)

## les glaces

(Chocolat / Citron / Fraise / Vanille)

2 parfums 4€

3 parfums 5.50€

Supplément chantilly 1€

## le casse-croûte de 15h à 20h

Assiette de charcuterie en solo 4.50€

à partager 9€

Assiette de fromages en solo 4.50€

à partager 9€

Burger bagnet au jambon ou poulet 7€

Cornet de frites, ketchup maison 3.50€

Melon au jambon Serrano 9.50€

Tomate mozzarella di Buffala 8.50€

Œufs durs bio, mayonnaise 6€

Petits légumes à la croque au sel 9€

Jerrine aux deux saumons & chèvre frais, vinaigrette de framboise 8.50€

Jerrine de campagne au foie gras, compotée d'oignons rouges 7.50€

## le menu "retour de week-end"

Dimanche soir uniquement, à partir de 18h30 23€

Ravioles du Dauphiné à la crème-ciboulette, salade

+ dessert au choix

+ verre de vin « Cuvée du Patron »

+ café ou thé ou infusion