



BISTROT
des
CÉLESTINS

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h

LE MENU - 34€

ENTRÉES

Le poireau

Poireaux cuits et brûlés à la flamme, mimosa d'œuf, mayonnaise végétale vierge à la moutarde à l'ancienne, noisettes torréfiées et croûtons de pain, frisée acidulée
ou

L'œuf

Œuf parfait, crémeux de champignons au Porto*, champignons de saison sautés, jus de volaille, croûtons, émulsion de lard
ou

Le pâté de tête du Cantal

Viande de cochon issue du Cantal, fine gelée aux herbes, salade

PLATS

Les coquillettes

Crème onctueuse au Bleu d'Auvergne, épinards et noix torréfiées
ou

Pavé de saumon

Siphon à la béarnaise
ou

La saucisse au couteau

Saucisse de porc du Cantal grillée, compotée d'oignons rouges au Porto*

UNE GARNITURE AU CHOIX

Frites fraîches - Carottes Vichy et persil frais

Purée au beurre, ail et thym frais - Tombée d'épinards frais

Fricassée de champignons du moment en persillade (+5€)

Sucrine et vinaigrette

LES DESSERTS

Le Paris-Vichy

Choux à la crème pralinée, crumble quatre épices
ou

Brioche perdue

Pommes caramélisées et caramel beurre salé
ou

Tarte citron meringuée

Aux deux citrons vert et jaune
ou

Crème brûlée

SEMAINIER

LUNDI

Ravioles de Royant, crème de champignons, shiitakés et pleurotes

24€

MARDI

Risotto du moment, crémeux aux petits pois et asperges vertes,
vieux parmesan

24€

MERCREDI

Escalope de veau panée

24€

JEUDI

Le vol-au-vent de volaille fermière, sauce suprême

24€

VENDREDI

Quenelles de Brochet
Légumes de saison safranés

24€

SAMEDI

Suggestion du jour

24€

À LA CARTE

LES ENTRÉES

Le poireau – 13€

Poireaux cuits et brûlés à la flamme, mimosa d'œuf, mayonnaise végétale vierge à la moutarde à l'ancienne, noisettes torréfiées et croûtons de pain, frisée acidulée

L'œuf – 14€

Œuf parfait, crémeux de champignons au Porto*, champignons de saison sautés, jus de volaille, croûtons, émulsion de lard

Le hareng – 17€

Hareng fumé, pommes de terre tièdes à l'huile d'olive, oignons rouges et échalotes, yaourt grecque condimenté, herbes fraîches

Le saucisson brioché – 17€

Saucisson du Cantal, brioche maison et petite frisée, sauce vin rouge*, pickles d'oignons rouges

Le pâté de tête du Cantal – 13€

Viande de cochon issue du Cantal, fine gelée aux herbes, salade

LES PLATS

Le fish and chips – 26€

Cabillaud maison, panure aux zestes d'agrumes, sauce tartare

Les coquillettes – 18€

Crème onctueuse au Bleu d'Auvergne, épinards et noix torréfiées

Pavé de saumon – 18€

Siphon à la béarnaise

Bavette d'aloiau de bœuf du Cantal – 26€

Bavette de bœuf de nos régions (175g) grillée, jus de viande d'échalotes confites

La saucisse au couteau – 18€

Saucisse de porc du Cantal grillée, compotée d'oignons rouges au Porto*

Le burger – 24€

Bun maison à la tome fraîche, viande de bœuf de nos producteurs du Cantal, guacamole d'avocat, poitrine fumée, Cantal entre-deux AOP, sauce mornay

LES GARNITURES

Frites fraîches – Carottes Vichy et persil frais

Purée au beurre, ail et thym frais – Tombée d'épinards frais

Fricassée de champignons du moment en persillade (+5€)

Sucrine et vinaigrette

À LA CARTE

FROMAGE

Assiette de fromages - 10€

Saint Nectaire, Cantal entre-deux, Bleu d'Auvergne

DESSERTS

Le Paris-Vichy - 9€

Choux à la crème pralinée, crumble quatre épices

Brioche perdue - 9€

Pommes caramélisées et caramel beurre salé

Tarte citron meringuée - 9€

Aux deux citrons vert et jaune

Moelleux au chocolat - 9€

Ganache coulante, glace vanille

Crème brûlée à la vanille bourbon - 9€

Café gourmand - 14€

Quatre mignardises préparées par le Chef Bonnamour et une boisson chaude au choix

L'ensemble des plats de la carte répond à l'appellation « Fait Maison »



Toutes nos viandes sont d'origine française



NOS BOISSONS

APÉRITIFS

Champagnes

	15 cl	75 cl
Pertois-Moriset « L'assemblage », Brut - 12.5%	20€	100€
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>		
JM Goulard « Origine Rosé », Extra Brut - 12.5%	23€	115€
<i>Pinot Meunier, Pinot Noir</i>		

Cocktails

Le Bistrot - 16 cl	12€
<i>Fraise, Seedlip Spiced, sirop de gingembre, citron</i>	
Chandon Spritz - 16cl	16€
<i>Chandon Garden</i>	

Bières pressions

	25 cl	50 cl
Jupiler 5.2%	6€	11€

Bière sans alcool

Bière Blonde N°0 - 33cl	9€
-------------------------	----

Boissons fraîches

Coca cola, Coca Zero 33cl	7€
Limonade 33cl	7€
Ginger Ale - 20cl	7€
Ginger Beer - 20cl	7€
Limonade Pastille Vichy - 33cl	7€
Jus de fruits - 33cl	9€
<i>Pomme, pêche, framboise, abricot, ananas</i>	9€
Infusion gingembre citron vert - 25cl	9€
Infusion framboise menthe - 25cl	9€

Eaux

Evian - 50cl	5€
San Pellegrino - 50cl	5€
Thonon - 75cl	7€
Vichy Célestins - 75cl	7€
Evian - 100cl	7€
San Pellegrino - 100cl	8€
Châteldon - 75cl	8€

NOS BOISSONS

VINS AU VERRE

		15cl
Vin moelleux		
Domaine du Fief Noir, Coteaux du Layon « Nouvelle Confiance », AOP, 2025	10€	13.5%
Vin rosé		
Domaine Les Terres D'ocre « Instan T », Saint-Pourçain, AOP, 2023	7€	13%
Vins rouges		
Domaine Les Terres D'ocre « Les Cailloux », VDF, 2023	9€	13%
Domaine Mabilot « Reully », Reully, AOC, 2023	10€	13%
Château Reignac, Bordeaux supérieur, AOP, 2018	13€	14.5%
Domaine Montirius « Garrigues », Vacqueyras, AOP, 2020	15€	14%
Vins blancs		
Domaine Les Terres D'ocre « Tressallier », Val de Loire, IGP, 2022	9€	12.5%
Domaine Sancerre, AOP, 2023	13€	13.5%
Domaine Guy Farge « Vania », Saint Joseph, AOP, 2023	14€	14%
Domaine de l'Enclos « Gabrielle », Chablis, AOP, 2022	16€	13%

NOS VINS & CHAMPAGNE

NOTRE SÉLECTION DE BOUTEILLES DE VIN

Champagnes

75cl

Pertois-Moriset « L'assemblage », Brut	100€	12.5%
Frederic Savart « L'Ouverture », Premier Cru, Extra Brut	150€	12.5%
JM Goulard « Origine Rosé », Extra Brut	115€	12.5%
Moet & Chandon Rosé Impérial	105€	12%
Deutz « Blanc de Blancs », Brut, 2017	200€	12%
Amour de Deutz Brut, 2011	420€	12%

Vin moelleux

Domaine du Fief Noir Coteaux du Layon « Nouvelle Confiance », AOP, 2025	60€	13.5%
---	-----	-------

Vin rosé

Domaine Les Terres D'ocre « Instan T », Saint-Pourçain, AOP, 2023	35€	13%
---	-----	-----

Vins rouges

Domaine Les Terres D'ocre « Les Cailloux », VDF, 2023	45€	13%
Domaine Grosbot-Barbara « Les Maltôtes », Saint-Pourçain, AOP, 2022	60€	14.5%
Domaine Mabillot « Reuilly », Reuilly, AOC, 2023	150€	13%
Château Reignac, Bordeaux supérieur, AOP, 2018	65€	14.5%
Domaine Montirius « Garrigues », Vacqueyras, AOP, 2020	70€	14%
Domaine Si le Vin « Promesse », Saint Joseph, AOC, 2022	70€	13.5%
Domaine Les Rois Mages « Les Cailloux », Rully, AOP, 2021	90€	13%
Domaine Yves Cuilleron « Bassenon », Côte-Rôtie, AOP, 2022	150€	12.5%
Domaine Les Rois Mages « Les Cailloux », Rully, AOP, 2021	90€	13%
Château Potensac, Médoc, AOP, 2016	105€	14%
Domaine Louis Magnin « La Brova », Mondeuse Arbin, AOP, 2015	82€	12%
Mas du Novi « N de Novi », Languedoc, AOP, 2011	180€	14.5%
Chateau Chasse Spleen « Héritage », Haut Medoc AOP, 2017	80€	13%

NOS VINS & CHAMPAGNE

Vins blancs

Domaine Les Terres D'ocre « Tressallier », Val de Loire, IGP, 2022	45€	12.5%
Domaine Grosbot-Barbara « Clos Jacques Chevallier », VDF, 2023	55€	13%
Domaine Fouassier « Sur le Fort » Sancerre, AOP, 2023	65€	14.5%
Domaine Guy Farge « Vania » Saint Joseph AOP, 2023	72€	14%
Domaine Montirius « Minéral », Vacqueyras, AOP, 2022	105€	12.5%
Maison Chapoutier « Chante-Alouette », Hermitage, AOP, 2016	160€	14.5%
Domaine de l'Enclos « Gabrielle », Chablis, AOP, 2022	80€	13%
Domaine Christophe & Fils « Mont de Milieu », Chablis 1er Cru, AOP, 2019	95€	13%
Domaine Niellon, Chassagne-Montrachet, AOP, 2023	190€	13%
Maison Champy, Pernand-Vergelesses, AOP, 2020	90€	13%
Domaine Luneau-Papin « Vera Cruz », Muscadet, AOP, 2023	70€	14%
Domaine Louis Magnin « Grand Orgue », Savoie Chignin Bergeron, AOP, 2015	80€	13.5%
Domaine Bomont de Cormeil, Côteaux du Verdon, IGP, 2014	95€	13.5%
Chateau Antugnac « Près du chêne » Limoux, AOP 2015	90€	13%
Chateau Suduiraut, Sauterne, AOP, 1997	116€	14%

ALLERGÈNES

Plats	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Mollusque	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à Coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Lupin	Sulfites
ENTRÉES														
Le poireau			☘						☘		☘			
L'œuf			☘					☘						☘
Le hareng					☘			☘						
Le saucisson brioché			☘					☘			☘			☘
Le paté de tête	☘		☘						☘		☘			
PLATS														
Fish & chips	☘		☘		☘			☘	☘		☘			
Coquillettes	☘		☘					☘	☘					☘
Burger	☘		☘					☘						
Pavé de saumon			☘		☘			☘						
Bavette	☘													☘
Saucisse au couteau	☘		☘				☘	☘						☘
Risotto	☘		☘				☘	☘						☘
Quenelle	☘		☘					☘						☘
Vol-au-vent	☘		☘				☘	☘						
Raviole	☘						☘	☘						☘
Escalope de veau	☘		☘											
DESSERTS														
Fromages					☘			☘	☘					
Brioche perdue	☘		☘					☘	☘					
Crème brûlée			☘					☘						
Paris-Vichy	☘		☘			☘		☘	☘					
Tarte citron meringuée	☘		☘			☘		☘	☘					
Glace/sorbet	☘		☘					☘						
Café/thé gourmand	☘		☘			☘		☘	☘					
Moelleux	☘		☘			☘		☘	☘					

Le code monétaire et financier interdit les paiements en espèces de plus de 1000 € venant de personnes résidant habituellement en France. Nous ne prenons pas de devise étrangère.