

“La cuisine se fait avec beaucoup d’amour et de patience...”

www.bistrot-antoine.fr

Nos *plats*
&
Nos *vins*


Le Bistrot d'Antoine





La Porte de Bretagne

Chambres d'Hôtes



 Au cœur de la ville historique de Péronne, au pied de la Porte de Bretagne et à proximité de l'Historial de la Grande Guerre, Laetitia et Thierry vous accueillent dans deux chambres de charme et de standing.

 In the heart of the historic town of Péronne, next to the Brittany Door and near the "Historial de la Grande Guerre", Laetitia and Thierry welcome you in stylish luxury rooms.

 Im Herzen der historischen Altstadt von Péronne, am Fuße des Tors zur Bretagne und ganz in der Nähe der historischen Gedenkstätte für den Ersten Weltkrieg empfangen Sie Laetitia und Thierry in zwei charmanten, luxuriösen Zimmern.



Shabby chic



Baroque



Chambre double shabby chic

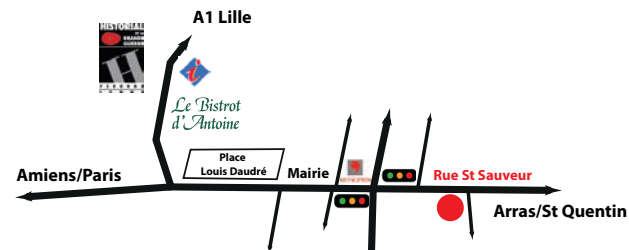
95€ 2 personnes / 90€ 1 personne
petit déjeuner compris

Chambre double baroque

115€ 2 personnes / 110€ 1 personne
petit déjeuner compris

*Taxe de séjour en supplément : 0,65€
par personne, par nuit*

50 rue Saint Sauveur - 80200 Péronne
www.laportedebretagne.fr
laportedebretagne@free.fr
 Laetitia 06 14 45 94 12



Chers clients

Dans ce monde où tout va vite, la patience devient une vertu. Nous espérons vous récompenser par le plaisir gustatif. Nous travaillons des produits frais qui demandent soit un temps de préparation soit un temps de cuisson, pour que la dégustation soit au maximum du plaisir.

Si vous êtes pressé, faites le nous savoir dès votre arrivée, dans ce cas nous vous conseillerons les plats les plus rapides à préparer.

Nous vous remercions de votre compréhension et faisons le maximum pour satisfaire votre visite dans notre établissement. Nous vous souhaitons un excellent moment chez nous.

Bon Appétit.

**Pour encore mieux vous satisfaire, nous nous approvisionnons le plus possible
chez des producteurs et artisans locaux :**

- **Le pain** : Boulangerie GROSSEL - Péronne (80)
- **Le gâteau battu** : Boulangerie GROSSEL - Péronne (80)
- **Les jeunes pousses et légumes** : Bleu de Terre - Vraignes en Vermandois (80)
- **Les légumes, salades et fraises (en saison)** : Romain VALINGOT - Matigny (80)
- **Les asperges (en saison)** : Arnaud GOMBART - Sancourt (80)
- **L'anguille fumée** : Les Fumoirs de la Haute Somme - Saint Christ-Briost (80)
- **Les frites fraîches et pommes de terre** : Fraich'Pom - Moislains (80)
- **Les œufs (Plein air)** : Charles-Henri MAILLE - Rouy-le-Petit (80)
- **Les jus de fruits Locaux** : Verger du Colombier - Suzanne (80)
- **La bière El Belle** : Benoît Van Belle - Villers-Tournelle (80)
- **Le cidre fermier** : Caron Père & Fils - Saint-Gratien (80)

Nos dimanches midi d'ouverture en 2022

Dimanche 17 avril - Pâques

Dimanche 31 juillet

Dimanche 8 mai - Fête des Mères

Dimanche 18 septembre - "Patrimoine"

Dimanche 19 juin - Fête des Pères

Dimanche 1^{er} octobre "Foire Saint Michel"

Nos Apéritifs

Américano "maison" Martini rouge, Campari, Extra dry, Angostura.....	6,90€
Coupe de Champagne brut 10 cl.....	8,30€
Ricard - Pastis 51 - Anisette Gras - Ricard plantes fraîches 2 cl.....	4,50€
Perroquet - Tomate - Mauresque 2 cl.....	4,65€
Martini blanc, rouge 12 cl.....	5,00€
Muscat de Rivesaltes 8 cl.....	4,50€
Marsala 8 cl.....	4,50€
Campari 8 cl.....	5,20€
Suze 8 cl.....	4,50€
Porto blanc ou rouge 8 cl.....	4,50€
Muscat de Beaumes de Venise 12.5 cl.....	6,05€
Picon bière 25 cl.....	5,10€
Picon vin blanc 15 cl.....	4,80€
Kir vin blanc 10 cl.....	4,80€
kir pétillant 10 cl. -	5,10€
<i>Cassis, Mûre, Pêche, Cerise, Abricot, Violette, Framboise, Pamplemousse rose, Myrtille, Fleur de Sureau</i>	
Malibu - Pissang - Soho - Gin 4 cl.....	4,50€



Nos Whiskys

Whisky Clan ou Lawson's...2 cl....3,65€	4 cl...6,05€	The Glenlivet "Réserve" 2 cl.....3,90€	4 cl...6,50€
Bourbon Four Roses.....2 cl....3,60€	4 cl...6,00€	The Glenlivet 15 ans ...2 cl....4,25€	4 cl...7,30€
Bourbon "Small Batch" ...2 cl....3,90€	4 cl...6,50€	Glenkinchie 12 ans.....2 cl....4,00€	4 cl...6,60€
Jameson.....2 cl....3,70€	4 cl...6,10€	Gragganmore 12 ans...2 cl....4,00€	4 cl...6,60€
Jameson "Black Barrel" ...2 cl.....4€	4 cl...6,60€	Dalwhinnie 15 ans.....2 cl...4,10€	4 cl...7,00€
Jack Daniel's.....2 cl....3,70€	4 cl...6,30€	Talisker 10 ans.....2 cl....4,25€	4 cl...7,30€
Chivas 12 ans.....2 cl....3,90€	4 cl...6,50€	Oban 14 ans.....2 cl....4,20€	4 cl...7,20€
Chivas 15 ans.....2 cl....4,25€	4 cl...7,30€	Lagavulin 16 ans.....2 cl....4,70€	4 cl...8,10€
Chivas 18 ans2 cl....4,80€	4 cl...8,40€		

___ *Nos* **Cocktails**

Malibu Sunrise <i>Malibu, Jus d'ananas, Rhum blanc, Grenadine</i>	6,90€
Soleil Levant <i>Soho, Jus d'orange, Jus d'abricot, Grenadine</i>	6,90€
Téquila Margarita <i>Jus de citron, Cointreau, Téquila, Sucre de canne</i>	6,90€
Téquila Sunrise <i>Jus d'orange, Téquila, Grenadine</i>	6,90€
Vodka Zubrowka orange <i>Vodka Zubrowka, Jus d'orange</i>	6,90€
Orange Passion <i>Passoa, Jus d'orange</i>	6,90€
Negroni <i>Martini rouge, Campari, Gin, Sucre de canne</i>	6,90€
Martini Gin <i>Martini rouge, Gin</i>	6,90€
Gin Fizz <i>Jus de citron, Gin, Schweppes</i>	6,90€
Gin Tonic <i>Gin, Schweppes</i>	6,90€
Américano <i>Martini rouge, Campari, Extra dry, Angostura</i>	6,90€
Blue Lagoon <i>Vodka Zubrowka, Jus de citron, Curaçao</i>	6,90€

___ *Nos* **Sans Alcools**

Afterglow <i>Jus d'orange, Jus d'ananas, Grenadine</i>	5,90€
Punch aux fruits <i>Jus d'orange, Jus d'ananas, Jus de citron, Grenadine</i>	5,90€

___ *Notre* **Cidre brut**

Cidre fermier - 37.5 cl	6,30€
Cidre fermier - 75 cl	12,50€

___ Nos **Bières pression**

Battin Blonde "GAMBRINUS" 5.2°.....	25 cl.....	3,90€
	50 cl.....	7,80€
Battin Blanche 4.8°.....	25 cl.....	3,90€
	50 cl.....	7,80€

___ Nos **Bières bouteille**

Battin Fruitée 4.3° - 33 cl.....	4,10€
Battin Brune 7.2° - 33 cl.....	4,10€
El Belle Blonde 6.5° - 33 cl. - <i>Recette régionale</i>	4,50€
El Belle Brune 6.5° - 33 cl. - <i>Recette régionale</i>	4,50€
Leffe Blonde 6.6° - 33 cl.....	4,10€
1664 Blonde 5.5° - 33cl.....	4,10€
1664 Blonde sans alcool 0,4° - 33 cl.....	3,80€

___ Nos **Eaux en bouteille**

Vittel - 50 cl.....	3,30€
Vittel - 100 cl.....	4,90€
San Pellegrino - 50 cl.....	3,70€
San Pellegrino - 100 cl.....	5,30€

Nos **Sodas et jus de fruits**

Vittel sirop - 25 cl. - Menthe, grenadine, orgeat, citron, violette, fraise, pêche, pamplemousse rose, mûre.....	3,30€
Diabolo - 33 cl. - Menthe, grenadine, orgeat, citron, violette, fraise, pêche, pamplemousse rose, mûre.....	3,50€
Limonade - 33 cl.	3,30€
Jus de fruits - 25 cl. - Orange, abricot, tomate, ananas.....	3,50€
Orangina - 25 cl.	3,50€
Coca Cola - Coca Cola zéro 33 cl.	3,50€
Sprite 33 cl.	3,50€
Fanta orange - 33 cl.	3,50€
Schweppes - 25 cl.	3,50€
Schweppes agrum' - 25 cl.	3,50€
Fuzetea - 25 cl.	3,50€
Perrier - 33 cl.	3,50€

Nos **Boissons chaudes**

Café ou Décaféiné.....	2,00€
Café ou Décaféiné crème.....	2,15€
Double café ou décaféiné.....	3,00€
Double café ou décaféiné crème.....	3,30€
Thé ou Infusion au choix.....	3,00€
Thé ou Infusion lait au choix.....	3,30€
Chocolat.....	3,80€
Cappuccino.....	3,80€

Nos **Jus de pommes** **locaux**



Jus de POMME.....	25 cl.....	3,80€
Jus de POMME/POIRE.....	25 cl.....	3,80€
Jus de POMME/FRAISE.....	25 cl.....	3,80€
Jus de POMME/CASSIS.....	25 cl.....	3,80€

Nos **Entrées**

Anguille fumée de la Somme , <i>pain Nordique toasté et bonbon de beurre doux AOP de Charentes-Poitou</i>	14,90€
Smoked Somme eel, toasted Nordic bread, and a pat of Charentes-Poitou PDO unsalted butter.	
Saumon fumé à la ficelle , <i>pain Nordique toasté et bonbon de beurre doux AOP de Charentes-Poitou</i>	14,90€
Smoked salmon, toasted Nordic bread, and a pat of Charentes-Poitou PDO unsalted butter.	
Terrine de campagne du chef et ses condiments , <i>Chef's terrine and condiments</i>	7,90€
Ficelle Picarde gratinée à l'emmental , <i>Oven baked ham and mushroom crêpe</i>	7,90€
Flamiche aux poireaux , <i>pâte feuilletée pur beurre, Leek flamiche (quiche)</i>	7,90€
Foie gras de canard "maison" , <i>chutney de figues au Monbazillac, gâteau battu toasté</i>	14,90€
Homemade foie gras, chutney, and toasted traditional "gâteau battu".	
Camembert pané sur toast de campagne , <i>Confiture Corse de cerises noires</i>	8,50€
Breaded Camembert on bread toast, Corsican preserve of black cherries.	
12 escargots de Bourgogne , <i>Big snail in the butter of garlic</i>	15,50€
6 escargots de Bourgogne , <i>Big snail in the butter of garlic</i>	7,75€
Chèvre chaud sur toasts , <i>et sa salade aux lardons déglacés au vinaigre de cassis et framboise</i>	8,90€
Warm goat's cheese on toast with a green salad and bacon bits deglazed in blackcurrant /raspberry vinegar	
Os à moelle rôti , <i>sa fleur de sel et son toast de campagne grillé</i>	8,90€
Roasted bone marrow garnished with fleur de sel and toasted farmhouse bread.	
Salade verte en vinaigrette à l'échalote , <i>Green salad in a shallot vinaigrette</i>	4,50€

— Notre **Viande crue**

* Les ingrédients de notre recette ne nous permettent pas de poêler nos tartares.

Tartare frais de bœuf français (250gr) préparé à la minute, accompagnement au choix..... 16,90€
Fresh tartare of raw beef and your choice of side dishes

— Nos **Pâtes**

Accompagnées d'emmental et de parmesan râpés Accompanied by the Emmentaler and the Parmesan grated

Tagliatelles au saumon fumé et ciboulette Tagliatelle with smoked salmon..... 13,90€

Tagliatelles à la Carbonara (Jaune d'œuf sur demande) Tagliatelle "carbonara"..... 10,25€

Penne Rigate à la Napolitaine Naples-style penne rigate pasta..... 9,50€

Penne Rigate à l'arrabiata Arriabiata penne oven-baked..... 9,50€

— Nos **Plats mijotés**

Choucroute garnie au vin d'Alsace, Pommes vapeur..... 17,50€
Calf's head in a gribiche sauce with steamed potatoes

Suprême de poulet fermier de Licques (+250 gr) "IGP - Label Rouge" rôti dans son jus,
demi-grenailles poêlées & Haricots verts extra-fins..... 16,50€
Chicken breast of Licques "Label Rouge" (+280gr) roasted in its own juice, pan-fried potatoe sand green beans .

Tête de veau sauce Gribiche, Pommes vapeur..... 16,50€
Calf's head in a gribiche sauce with steamed potatoes

Carbonnade de bœuf, à la bière et pain d'épices, Frites fraîches..... 16,50€
Beef carbonnade in beer with pain d'épices (honey bread), french fries

Souris d'agneau "façon 7 heures", sur lit de semoule fine et ses petits légumes "façon tajine"..... 19,90€
Lamb shank on semolina bed with baby vegetables

Parmentier de confit de canard aux zestes d'orange et sa sauce au vinaigre de cidre, Salade verte..... 16,50€
Shepherd's pie with duck confit and cider vinegar sauce, green salad

Nos Viandes grillées à la plancha

La grande assiette du boucher *Onglet de boeuf, Côtelette d'Agneau grillée et Magret de canard grillé au miel leurs sauces "maison", (fondue d'échalotes, Beurre Maître d'hôtel & Beurre au miel) Frites fraîches & Salade verte.....* **21,90€**
Antoine plate: French beef, lamb and grilled, honeyed duck breast, fresh fries and green salad.

Entrecôte "Limousine ou Charolais" français (+300 gr), Sauce & accompagnements au choix..... **21,90€**
"Limousine or Charolais" French Beef Entrecote (+300 gr) , sauce and your choice of side dishes

Onglet de bœuf (+250gr) sur fondue d'échalotes, Endive braisée à l'orange & Frites fraîches..... **17,90€**
French beef tab (+250 gr) with shallots, Braised chicory, Fresh fries

3 Côtelettes d'agneau grillées *beurre maître d'hôtel "maison", Pommes grenailles à l'ail & Haricots verts* **17,90€**
Grilled lamb chops (3) pan-fried potatoe sand green beans .

Magret de Canard grillé, beurre au miel, Frites fraîches & petits légumes vapeur..... **17,90€**
Grilled duck breast, honey butter, fresh-cut chips & small steamed vegetables.

Filet mignon de porc au Maroilles, Endive braisée à l'orange & Frites fraîches..... **15,90€**
Pork filet mignon with Maroilles cheese, Braised chicory & Fresh fries

Andouillette grillée pur porc AAAAA, Sauce moutarde à l'ancienne, Frites fraîches..... **15,90€**
Grilled andouillette out pure pork in the grain mustard, French fries

Foie de veau au vinaigre de framboise, Purée maison & Endive braisée à l'orange..... **17,90€**
Calf's liver with raspberry vinegar, purée "Home made" and Braised chicory.

— Nos **Poissons**

Noix de Saint jacques en persillade flambées à l'extra dry Riz Pilaf & petits légumes vapeur 21,90€
Scallops persillade, small steamed vegetables and pilaf rice.

Choucroute de la mer

Chou, Gambas, Noix de saint Jacques, Poisson blanc d'arrivage, Rouget, Saumon et Pommes vapeur 20,90€
Sauerkraut of the sea : cabbage, prawns, scallops, fish of the day, mullet, salmon and steamed potatoes.

Pavé de saumon frais BÖMLO sauce à l'oseille pommes vapeur & petits légumes vapeur 18,50€
"BÖMLO" fresh salmon steak with sorrel sauce, small steamed vegetables and steamed potatoes.

Le saumon BÖMLO est élevé dans les eaux pures au large de la Norvège avec une densité proche de la vie sauvage et une alimentation sans OGM ni antibiotique .

Marmite de moules de 1kg du meilleur endroit au meilleur moment (*provenance selon l'arrivage de saison*).

à la Marinière, à la Crème, au Maroilles ou au Curry 16,50€
accompagnées de leurs frites fraîches

A pot of moules marinières (mussels in white wine) with fresh home-made chips



— Nos **Sauces maison**

Poivre noir, Black pepper

Béarnaise, Béarnaise

Maroilles, Maroilles (*cheese*)

Beurre maître d'hôtel, Maître d'hôtel butter

Moutarde à l'ancienne, Grain mustard

Fondue d'échalotes, Shallot

— Nos **Accompagnements**

Frites fraîches, French fries - Salade verte, Green salad

Endives braisées à l'orange, Braised chicory

Haricots verts extra-fins, Extra-fine green beans

Petits légumes vapeur, small steamed vegetables

Tagliatelles fraîches, Tagliatelle - Pommes vapeur, Steamed potatoes

Penne Regate fraîches, Rigate pasta

Riz Pilaf, Rice - Purée maison, purée "Home made"

— *Notre*
Menu
Clin
d'Œil

30€

Chèvre chaud sur toasts, *et sa salade aux lardons déglacés au vinaigre de cassis et framboise*
Warm goat's cheese on toast with a green salad and bacon bits deglazed in blackcurrant/ raspberry vinegar.

Ficelle Picarde gratinée à l'emmental Oven baked ham and mushroom crêpe.

Camembert pané sur toast de campagne grillé, *Confiture Corse de cerises noires*
Breaded Camembert on a bed of farmhouse toast with Corsican black cherry

Flamiche aux poireaux, pâte feuilletée pur beurre, Leek flamiche (quiche)

6 escargots de Bourgogne, Big snail in the butter of garlic

Foie de veau au vinaigre de framboise, *Purée maison & Endive braisée à l'orange*
Calf's liver with raspberry vinegar, purée "Home made" and Braised chicory.

Filet mignon de porc *au Maroilles, Endive braisée à l'orange & Frites fraîches*
Pork filet mignon with Maroilles cheese, Braised chicory & Fresh fries

Onglet de bœuf (+250gr) sur fondue d'échalotes, *Endive braisée à l'orange & Frites fraîches*
French beef tab (+250 gr) with shallots, Braised chicory, Fresh fries

Suprême de poulet fermier de Licques (+280 gr) *"IGP - Label Rouge" rôti dans son jus, demi-grenailles poêlées & Haricots verts extra-fins*
Chicken breast of Licques "Label Rouge" (+280gr) roasted in its own juice, pan-fried potatoe sand green beans .

Magret de Canard grillé, beurre au miel, *Frites fraîches & petits légumes vapeur*
Grilled duck breast, honey butter, fresh-cut chips & small steamed vegetables.

Pavé de saumon frais BÖMLO sauce à l'oseille *pommes vapeur & petits légumes vapeur*
"BÖMLO" fresh salmon steak with sorrel sauce, small steamed vegetables and steamed potatoes

Tartare frais de bœuf français (250gr) *préparé à la minute, accompagnement au choix...*
Fresh tartare of raw beef and your choice of side dishes

Carbonnade de bœuf *à la bière et pain d'épices, Frites fraîches*
Beef carbonnade in beer with pain d'épices (honey bread), french fries

Notre feuille de 3 fromages affinés et ses jeunes pousses
Our cheeseboard containing three seasonal cheeses, served with salad leaves.

Un de nos desserts de la carte au choix 1 dessert of the card.

Hors boissons - Service compris - Tout changement sera facturé au prix de la carte

— Notre

Menu Jeunes

Gastronomes*

11€

Vittel sirop ou Diabolo

(Menthe, grenadine, orgeat, citron, violette, fraise, pêche, pamplemousse rose),

Jus de fruits *(Orange, abricot, pomme, tomate, ananas)*

Limonade, Orangina, Coca Cola, Coca Cola zéro, Fanta orange, Schwepes, Schwepes agrum', Fuzetea, Perrier, Vittel, Sprite.

Filets de poulet panés

Steack haché frais de bœuf français

Tagliatelles à la carbonara

Moules marinières

Accompagnements au choix :

Frites fraîches - Salade - Haricots verts extra-fins - Tagliatelles - Riz

Gaufre chocolat ou au sucre - chantilly

Donut fourré au chocolat avec chantilly

Crêpes au chocolat ou au sucre - chantilly

Glace 2 parfums au choix

Vanille, chocolat au lait, Chocolat noir, Chocolat blanc, Pistache, Café, Fraises, Caramel, Banane, Pêche.

***Servi jusqu'à 12 ans accompagné d'un repas adulte. Available to children under 12 when served with an adult meal.**

Nos Fromages

Notre feuille de 3 fromages et ses jeunes pousses	7,90€
<i>Our cheeseboard containing three seasonal cheeses, served with salad leaves.</i>	
Camembert pané sur toast de campagne grillé et confiture Corse de cerises noires	8,50€
<i>Breaded Camembert on a bed of farmhouse toast with Corsican black cherry.</i>	

Nos Desserts

* Les desserts marqués d'une étoile rouge demandent 12 minutes de cuisson, pour votre confort d'attente, merci de les commander si possible en début de repas.

Fondant au chocolat * et sa quenelle d'orange glacée	8,20€
<i>Chocolate fondant and quenelle of orange ice cream</i>	
Pommes sur feuilletage pur beurre en tarte fine * et sa boule de glace vanille	8,20€
<i>Assiette tout caramel brioche façon perdue, poire entière pochée au caramel, glace et coulis caramel beurre salé.....</i>	
<i>Brioche lost, whole pear poached in caramel, ice cream and salted butter caramel coulis</i>	
Baba au rhum "DON PAPA" et sa pipette de "DON PAPA"	8,20€
<i>Rum baba soaked in Don Papa Rum syrup and topped with a pipette of Don Papa Rum.</i>	
Café, Décaféiné ou Thé accompagnés de ses gourmandises Coffee or tea served with their mini desserts.....	7,90€
Les profiteroles selon votre goût et sa chantilly.....	7,90€
■ Traditionnelles Choux, glace vanille, chocolat chaud Vanilla ice cream and hot chocolate	
■ L'intense Choux, glace chocolat noir, chocolat chaud Black chocolat ice cream and hot chocolate	
■ Bretonnes Choux, glace caramel et coulis de caramel au beurre salé Salted butter caramel ice cream with caramel sauce	
■ Mixtes Un chou de chaque parfum ci-dessus a fragrance of each profiterole	
Crème brûlée à la vanille Vanilla crème brûlée	6,80€
Crème brûlée à la vanille flambée à la Chartreuse verte Vanilla crème brûlée flambéed at the Chartreuse verte.....	8,20€
Mousse au chocolat de ma Grand mère Chocolate mousse	6,80€
Tiramisu au Spéculoos Tiramisu "Spéculoos"	7,90€

Nos Assiettes glacées

Assiette Nougat *Glace nougat, coulis de fruits rouges et chantilly*.....6,80€
Nougat ice cream, coulis of red fruit, whipped cream

Assiette Complice *Glaces : chocolat noir - chocolat au lait - pistache, chantilly et amandes grillées*6,80€
Dark chocolate, milk chocolate and pistachio ice cream, whipped cream and grilled almond

Assiette Café Liégeois *Glaces : café - vanille, sauce café, chantilly*.....6,80€
Coffee and vanilla ice cream, coffee sauce, whipped cream

Assiette Chocolat Liégeois *Glaces : chocolat au lait - vanille, chocolat chaud, chantilly*.....6,80€
Ice cream chocolate and vanilla, chocolate sauce, whipped cream

Assiette Dame blanche *Glace vanille, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées*.....6,80€
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream and grilled almond

Assiette Dame noire *Glace chocolat noir, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées*6,80€
Dark chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream and grilled almond

Assiette trois chocolats *Glaces chocolat : Noir, lait et blanc, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées*.....6,80€
Dark chocolate ice cream, milk chocolate and white chocolate, chocolate sauce, whipped cream and grilled almond

Assiette Pêche Melba *Glaces : pêche - vanille, coulis de fruits rouges, pêche, chantilly et amandes grillées*.....7,50€
Ice cream vanilla and peach, coulis of red fruit, peach, whipped cream and grilled almonds

Assiette "Get 27" *Glace menthe et copeaux de chocolat , chantilly & Get 27*.....7,50€
Mint chocolate, whipped cream and "Get 27"

Assiette Banana Split

Glaces : chocolat noir - banane - fraise, chocolat chaud, banane, chantilly et amandes grillées.....7,50€
Dark chocolate, strawberry and banana Ice cream, chocolate sauce, banana, whipped cream and grilled almond

Nos Parfums

L'assiette 3 parfums au choix 6€

Plate of ice creams and sherbets 3 flavors choice

Café Arabica - *Coffee*

Caramel à la fleur de sel - *Toffy*

Chocolat blanc - *White chocolate*

Chocolat au lait - *Milk chocolate*

Chocolat noir - *dark chocolate*

Pistache - *Pistachio*

Vanille - *Vanilla*

Banane - *Banana*

Menthe chocolat - *Chocolate mint*

Nougat - *Nougat*

Fraise - *Strawberry*

Poire - *Pear*

Citron vert - *Lime*

Pêche jaune - *Yellow peach*

Pomme - *Apple*

Mandarine - *Mandarin orange*

Orange - *orange*

Mirabelle - *Mirabelle*

Nos Sorbets arrosés

Le Colonel, Sorbet Citron vert & Vodka, Lemon sorbet - Vodka 8,50€

Le Normand, sorbet Pomme & Calvados, Apple sorbet - Calvados 8,50€

L'Impératrice, sorbet Mandarine & Mandarine Impériale, "Mandarine Impériale" 8,50€

Le William, sorbet Poire & alcool de Poire Williams, Pear sorbet - Pear brandy 8,50€

L'Italien sorbet Citron vert & Limoncello, Lemon sorbet - Limoncello 8,50€

Le Lorrain sorbet Mirabelle & alcool de Mirabelle, Mirabelle sorbet - Mirabelle 8,50€

Nos Cafés alcoolisés

Irish Coffee, Café et Whisky 8€

Marnissimo Coffee, Café et Grand Marnier 8€

Gascon Coffee, Café et Armagnac 8€

Nos Alcools

Armagnac.....	4cl.	6,60€
Calvados AOC.....	4cl.	6,60€
Chartreuse verte.....	4cl.	7,00€
Cognac "Ile de Ré".....	4cl.	7,10€
Cointreau.....	4cl.	6,60€
Poire Williams.....	4cl.	6,60€
Fleur de bière.....	4cl.	6,60€
Framboise.....	4cl.	6,60€
Grand Marnier.....	4cl.	6,60€
Mandarine.....	4cl.	6,60€
Limoncello.....	4cl.	6,60€
Mirabelle.....	4cl.	6,60€

Vodka Zubrowska.....	8cl.	6,70€
Baileys.....	8cl.	6,70€
Get 31.....	8cl.	6,60€
Get 27.....	8cl.	6,60€
Crème de cassis.....	8cl.	6,60€
Crème de pêche.....	8cl.	6,60€
Crème de mûre.....	8cl.	6,60€
Crème de cerise.....	8cl.	6,60€
Crème d'Abricot.....	8cl.	6,60€



Calvados Pays d'Auge
XO "12 ans".....4cl.....9,50€

Nos Rhums

4cl. à 6€80



NAGA RUM
Indonésie



DON PAPA RUM
Philippines



Armagnac de Montal



L'esprit de l'Armagnac

Millésime 1974 "40 ans de vieillissement en fut".....	11€
Millésime 1979 "35 ans de vieillissement en fut".....	10,20€
Millésime 1984 "30 ans de vieillissement en fut".....	10,20€
Millésime 1989 "25 ans de vieillissement en fut".....	9,50€
Millésime 1994 "20 ans de vieillissement en fut".....	9,50€
Millésime 1999 "15 ans de vieillissement en fut".....	9,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Nos Champagnes



La bouteille, 75 cl **71€50**
R de Ruinart



La bouteille, 75 cl **90€50**
Blanc de Blancs



La bouteille, 75 cl **58€10**



ROSÉ

La bouteille, 75 cl **61€40**



La bouteille, 75 cl **64€00**



Nos Vins au verre & Pichets

Wine by the glass or pitcher

*Tous nos vins
au verre et
pichet sont
issus de
bouteille de
notre carte.*

*All our wines
served by
the glass or
pitcher are from
bottles included
on our menu.*

Vins Rouges

- Bordeaux
- Médoc Château Layauga-Duboscq
- St-Estèphe "Mac Carthy"
- Hautes Côtes de Beaune
- Côtes du Rhône "Ortas"
- St-Nicolas de Bourgueil
- Pinot Noir d'Alsace



12,5 cl.



Pichet 25 cl.



Pichet 50 cl.

4€60	9€20	18€40
5€30	10€60	21€20
7€20	14€40	28€80
6€30	12€60	25€20
4€70	9€40	18€80
5€05	10€10	20€20
5€25	10€50	21€00

Vins Blancs

- Chablis 1^{er} Cru "Dom. Hamelin"
- Pouilly fumé
- Gewurztraminer
- Chardonnay
- Côtes de Gascogne

7€05	14€10	28€20
6€30	12€60	25€20
5€45	10€90	21€80
4€50	9€00	18€00
4€45	8€90	17€80

Vins rosés

- Côtes de Provence

4€60	9€20	18€40
-------------	-------------	--------------

Vins Muscat et Moelleux

- Muscat de "Beaumes de Venise"
- Anjou de Loire "Raisins Confits"

le verre 12,5 cl.	la 1/2 bouteille 37,5 cl.	la bouteille
6€05	20€15	36€30 75 cl.
6€20	—	24€80 50 cl.

Le Bordelais



ROUGE

La bouteille, 75 d **43€20**



ROUGE

La bouteille, 75 d **40€50**



ROUGE

La bouteille, 75 d **40€00**



ROUGE

La bouteille, 75 d

55€00

MAGNUM
110€

150 d



ROUGE

La bouteille, 75 d **30€60**



ROUGE

La bouteille, 75 d **32€00**

La 1/2 btle, 37,5 d **21€50**



ROUGE

MAGNUM
98€00

150 d

La bouteille, 75 d
49€00



ROUGE

La bouteille, 75 d **53€10**

Le Bordelais



ROUGE

La bouteille, 75 cl

45€40



ROUGE

La bouteille, 75 cl

30€10



ROUGE

La bouteille, 75 cl

27€60



ROUGE

La bouteille, 75 cl

30€60



ROUGE

La bouteille, 75 cl

31€80



ROUGE

La bouteille, 75 cl

32€20

La 1/2 btle, 37,5 cl

22€50

La Vallée du Rhône - Méridionale



La bouteille, 75 cl **32€60**

MAGNUM
150 cl **65€20**



La bouteille, 75 cl **40€30**



La bouteille, 75 cl
31€00



La bouteille, 75 cl **54€00**



La bouteille, 75 cl **37€80**



La bouteille, 75 cl

28€60

La Vallée du Rhône - Méridionale



La bouteille, 75 cl **32€45**



La bouteille, 75 cl **32€60**



La bouteille, 75 cl **28€20**



La bouteille, 75 cl **54€80**

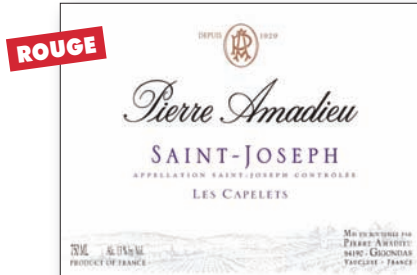


La bouteille, 75 cl **34€80**



La bouteille, 75 cl **39€50**

La Vallée du Rhône - Septentrionale



La bouteille, 75 cl **37€45**



La bouteille, 75 cl **48€65**



La bouteille, 75 cl **50€40**

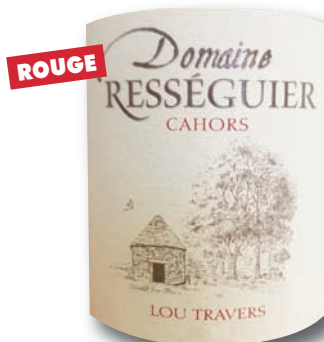


La bouteille, 75 cl **55€10**

Le Sud-Ouest



La bouteille, 75 cl **26€70**



La bouteille, 75 cl **30€90**

L'Alsace



La bouteille, 75 cl **31€50**



La bouteille, 75 cl **30€35**



La bouteille, 75 cl **27€60**

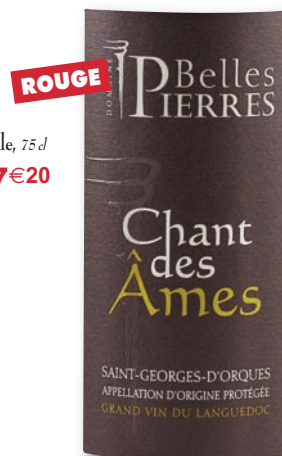


La bouteille, 75 cl **32€70**

Le Languedoc Roussillon



La bouteille, 75 cl **37€70**



La bouteille, 75 cl
37€20



La bouteille, 75 cl **49€70**



La bouteille, 75 cl **45€30**

Le Languedoc Roussillon



La bouteille, 75 cl **27€00**



La bouteille, 75 cl
27€00



La bouteille, 75 cl
27€00



La bouteille, 75 cl **27€00**



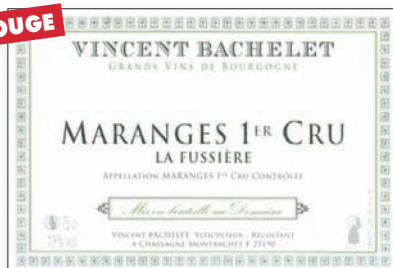
La bouteille, 75 cl **32€10**



La bouteille, 75 cl
27€00

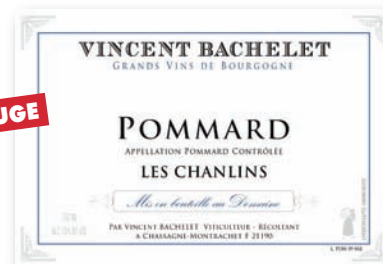
La Bourgogne

ROUGE



La bouteille, 75 cl **43€60**
La 1/2 btle, 37,5 cl **26€60**

ROUGE



La bouteille, 75 cl **57€80**

BLANC



La bouteille, 75 cl **42€30**
La 1/2 btle, 37,5 cl **25€60**

ROUGE



La bouteille, 75 cl **37€80**

BLANC



La bouteille, 75 cl **43€60**

BLANC



La bouteille, 75 cl **38€50**

ROUGE

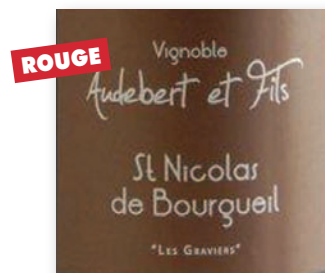


La bouteille, 75 cl **41€40**

Le Val de Loire



La bouteille, 75 cl **37€80**



La bouteille, 75 cl **30€30**



La bouteille, 75 cl **30€10**



"raisins confits"

La bouteille, 50 cl

24€80



La bouteille, 75 cl **38€75**

La 1/2 btle, 37,5 cl **23€60**



La bouteille, 75 cl

36€30



La bouteille, 75 cl **31€80**

La 1/2 btle, 37,5 cl **21€20**

Les CÔtes de Provence



La bouteille, 75 cl

27€60



La bouteille, 75 cl **33€30**



La bouteille, 75 cl **33€30**



La bouteille, 75 cl **33€30**

Le Beaujolais



La bouteille, 75 cl **34€50**



La bouteille, 75 cl **34€50**



*Dans son cadre chaleureux
ou sur sa terrasse ombragée,
le « Bistrot d'Antoine »
vous propose outre
sa carte bistrot
de cuisine traditionnelle,
une prestation adaptée
à tous vos événements :
Repas d'Affaires,
Familiaux et
Dîners Gastronomiques...*

**Renseignez-vous :
03 22 85 84 46
contact@bistrot-antoine.fr**

“Une cuisine du terroir, des produits du marché”

Le Bistrot d'Antoine

Place du Château

8, place André Audinot - 80200 PERONNE

Tél. 03 22 85 84 46 - Fax 03 22 85 24 95

contact@bistrot-antoine.fr

www.bistrot-antoine.fr