

Carte des Vins

Les Vins Classiques

1ères Côtes de Blaye aoc Ch. Gazin Montaigu Des tanins fondus pour ce vin élégant et équilibré.	rouge	21
Saint-Emilion aoc Château Tour de Beaugard Un vin franc et corsé exprimant une franche maturité.	rouge	30
Chinon aoc Domaine de Briançon Arômes de fruits rouges avec une dominante de cerise.	rouge	20
Saumur-Champigny aoc Les Chanteraines Vin gouleyant à souhait, abondance des arômes.	rouge	19
Touraine aoc Domaine de la Charmoise Arômes de fruits très mûrs légèrement confits.	blanc	18
Côtes de Provence aoc Romain Desbastides L'attaque est franche et fraîche, souple et élégante.	rosé	17

Les Vins Découvertes

Côtes Roannaise aoc Sérol "Les Estinaudes" Un vin friand et léger.	rouge	22
Juliéna aoc Domaine des Capitans Un vin de printemps, vif, fruité et gai.	rouge	24
Uruguay Dom. Monte de Luz, cépage Tannat Un vin dense, ferme et puissant.	rouge	21
Vin de Pays d'Oc Viognier, Dom. des Salices Un vin frais, expressif et original.	blanc	21

Appellations d'Exception à prix doux...

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits aoc David Duband Un vin suave, dense et d'un grand parfum.	rouge	29
Saint-Joseph aoc "Vins de Vienne", Cuilleron, Gaillard, Villard Trois fameux vigneron au service d'une appellation ancestrale. Un vin savoureux, à la persistance fruitée et épicée en bouche.	rouge	35
Pessac-Léognan aoc L'Esprit de Chevalier Second vin du Domaine de Chevalier, cru classé de Graves. Un Pessac complexe, élégant et épanoui.	rouge	46

Champagne

Champagne aoc Amadéo		46
-----------------------------	--	----

Vins en Carafes

Saint-Emilion aoc Château Tour de Beaugard	rouge	12	23
Saumur-Champigny aoc Les Chanteraines	rouge	7	13
Juliéna aoc Domaine des Capitans	rouge	9	16
Côtes de Provence aoc Romain Desbastides	rosé	6	11
Vin de Pays d'Oc Viognier, Domaine des Salices	blanc	7	13

Prix nets en euros - Taxes et service compris



Le Bistrot de Prosper

Rue Morane Saulnier - 78530 Buc - tél. 01 39 56 48 11

Apéritifs

Coupe de Champagne Amadéo 12cl	6.50
Kir Royal Amadéo 12cl	6.50
Kir vin blanc cépage Sauvignon, Vin de Pays d'Oc 12cl	3.50
Suze, Martini rosso, bianco 5cl	5.50
Porto Sagrès , rouge ou blanc 5cl	5.50
Muscats de Rivesaltes 5cl	4.50
Lillet l'apéritif Bordelais, Campari 5cl	4.50
Pastis 51, Ricard 2cl	4.50
Americano 5cl	5.00
Picon vin blanc 5cl	4.50
Gin Tonic 5cl	5.50

Whiskies 4cl

J&B	6.50
Jack Daniel's	8.50
Lagavulin, Talisker, Oban, Dalwhinnie	8.50
Gragganmore, Glenkinchie	8.50

Prix nets en euros - Taxes et service compris

Softs

Coca-Cola 33cl	4.00
Coca-Cola Light 33cl	4.00
Perrier 33cl	4.00
Orangina 25cl	4.00
Schweppes 33cl	4.00
Jus de fruits 20cl	4.00
Limonade 20cl	2.50
Supplément sirop tous parfums	0.50

Eaux

Evian 50cl	3.50
Evian 100cl	4.50
San Pellegrino 50cl	3.50
San Pellegrino 100cl	4.50

Bières

Pression	
Heineken 33cl	3.50
Heineken 50cl	6.20
Bouteilles	
Pelforth brune 33cl	4.50
Grimbergen 33cl	4.50

Digestifs 4cl

Calvados Coquerel	6.00
Bas-armagnac Laubade	6.00
Cognac Hennessy	6.00
Get 27, Bailey's	6.00
Vodka Balalaika	6.00
Alcools blancs Miclo	6.00

Cafés, Thés

Café expresso	2.50
Double expresso	3.50
Thés	3.50
Infusions	3.50
Chocolat	3.50

Le Bistrot de Prosper

Rue Morane Saulnier - 78530 Buc - tél. 01 39 56 48 11



Le Menu-Carte

Première assiette

Le buffet de hors d'œuvre à volonté
unlimited hors d'œuvre buffet

Terrine de foie gras cuit maison chutney de pomme et raisins secs [suppl. 3€]
home-made terrine foie gras, apple chutney and dried raisins [extra charge 3€]

Méli-Mélo de crevettes et pamplemousse rose salade de jeunes pousses d'épinards
shrimps and pink grapefruit, baby spinashes leaves salad

Assiette de jambon "di Parma" billes de melon glacé au Porto
Parma ham with iced melon with Porto

Croustillant de tomate et mozzarella au basilic
crispy tomato and mozzarella with basil

Salade mesclun, toast de chèvre rôti au miel et thym
mixed leaves salad, roasted goat cheese with honey and thyme

Deuxième assiette

LES PLATS À LA PLANCHA ...

La cuisine à la Plancha est synonyme de convivialité, portée par des produits simples et savoureux, elle offre un mode de cuisson diététique qui sublime les goûts des aliments.

Côte de bœuf de 380gr sauce béarnaise [supplément 5€]
Rib of beef 380g, bearnaise sauce [extra charge 5€]

Brochette de filet de poulet mariné aux épices
marinated fillet of chicken on a skewer with spices

Le véritable American burger et son cornet de frites
American burger and french fries

Pavé de thon mi cuit sauce vierge
half-cooked thick tuna steak with olive oil sauce

METS ENCORE ...

Des plats dépayants et gourmands préparés avec soins pour vous offrir des moments vrais et succulents.

Tartare de bœuf Charolais préparé maison
home-made beef tartare

Petite seiches sautées au chorizo comme une paëlla
paëlla-style pan-sautéed small mediterranean cuttlefish with chorizo

Penne Rigate, pesto maison et effeuillage de jambon de Parme
penne rigate, home-made pesto, shredded Parma ham

Les linguines de Cecco à la carbonara
linguines "à la carbonara"

3 œufs bio en omelette oignons rouges, lardons et parmesan
3 biologic eggs omelette with red onions, lardons and parmesan

Les plats du moment sont à découvrir sur l'ardoise
today's main course on blackboard

Troisième assiette

Le buffet des fromages et desserts à volonté
unlimited cheese buffet

L'incontournable baba au rhum chantilly à la vanille Bourbon
rum baba with vanilla whipped cream

Grande assiette de fruits frais et son sorbet
plate of fresh fruits and sorbet

Coupe Colonel sorbet citron vert et vodka lime sorbet and vodka

Carpaccio d'ananas frais fresh ananas carpaccio

Nos Formules

Menu 2 Assiettes à 23€50

Entrée au choix + Plat au choix

ou

Plat au choix + Dessert au choix

Menu 3 Assiettes à 27€50

Entrée au choix + Plat au choix + Dessert au choix

Menu Express à ~~14€00~~ 12€35

en semaine uniquement à midi

Un buffet au choix : entrées ou desserts + Un plat du jour

Menu des Petits Chefs à ~~8€00~~ 7€00

enfants de moins de 12 ans

Un buffet au choix : entrées ou desserts + Steak haché + Boisson au choix

Le Tout Buffet à ~~16€00~~ 14€10

Buffet des entrées à volonté + Buffet des desserts à volonté

à la Carte

Buffet d'entrées à volonté	11.50
Entrée	9.00
Plat chaud	15.00
Plat du jour	12.00 10.50
Dessert	9.00

Prix nets en euros - Taxes et service compris