



# BIENVENUE AU BISTR'O BARO

BISTR'O BARO - HÔTEL DE LA CITÉ ROYALE

---

**Découvrez le charme décontracté du "Bistr'O Baro", le tout nouveau bistrot de l'Hôtel de la Cité Royale. Ce lieu allie harmonieusement l'ambiance chaleureuse d'un bistrot traditionnel avec une touche d'élégance moderne, faisant de chaque repas une expérience unique.**

La cuisine rend hommage aux grands classiques du bistrot français tout en y apportant une touche de modernité. Notre menu, varié et accessible, est élaboré à partir de produits frais et de saison, garantissant des mets savoureux et authentiques. De l'entrée croustillante au dessert grand-mère, chaque plat est une célébration du goût et de la simplicité.

Accompagnez vos plats grâce à une sélection variée de vins régionaux, ainsi que des bières artisanales et des cocktails classiques revisités.

Ce nouveau concept est parfait pour une pause gourmande en famille, entre amis ou entre collègues.

**Venez découvrir ce concept Bistrot à l'Hôtel de la Cité Royale et laissez-vous charmer par l'esprit convivial qui anime ce lieu unique.**

## Les horaires d'ouverture :

Du Lundi au Samedi de 12h15 à 13h30  
Dimanche et Lundi de 19h45 à 21h



# À LA CARTE

BISTR'O BARO - HÔTEL DE LA CITÉ ROYALE

## NOS TARTINES

TARTINE DE CLUB SANDWICH 18.00 €

TARTINE AU SAINTE-MAURE CHAUD 19.00 €  
légumes de saison

TARTINE À LA TRUITE FUMÉE MAISON 18.00 €  
rémoulade de céleri au raifort

TARTINE VÉGÉTARIENNE 18.00 €  
mozzarella et aubergine violette,  
huile d'olive sauvage

TOUTES NOS TARTINES SONT SERVIES AVEC UNE SALADE VERTE.

## LES CLASSIQUES

TARTARE DE BOEUF 24.00 €  
salade verte, pommes de terre  
grenailles

FISH & CHIPS 25.00 €  
mayonnaise au curry breton

ENTRECÔTE DE BOEUF 28.00 €  
200g, sauce marchand de vin,  
pommes de terre grenailles

RISOTTO OU PÂTES 21.00 €  
au parfum du moment

## LES PLAISIRS *sucrés*

CLAFOUTIS 11.00 €  
aux fruits du moment, glace vanille

POT DE CRÈME AU CACAO 11.00 €  
biscuit Creusois

ASSIETE DE SORBETS & GLACES 9.00 €

## *Assiette de fromages*

D'ici et d'ailleurs

3 Morceaux 9.00 €

5 Morceaux 12.00 €

## MENU INSPIRATION DU MARCHÉ

SERVI DU LUNDI AU SAMEDI MIDI, SAUF JOURS FÉRIÉS

Entrée, plat ou plat, dessert 22.50 €

Entrée, plat, dessert 26.50 €

# CARTE DES BOISSONS

BISTR'O BARO - HÔTEL DE LA CITÉ ROYALE



## BIÈRES

	25 cl	50 cl
PRESSON MELUSINE BLONDE "MANDRAGORE" BLONDE	4.50 €	9.00 €
PRESSON MELUSINE TRIPLE "PUY D'ENFER"	4.90 €	9.50 €
		33 cl
BOUTEILLE MELUSINE BLANCHE "LOVE & FLOWERS"	6.50 €	
BOUTEILLE MELUSINE AMBRÉE "VIA CRUSIS"	6.50 €	
BOUTEILLE MELUSINE BRUNE "NONNETTE"	6.50 €	

## Cocktails 10€

AMERICANO  
NEGRONI  
MANHATTAN  
MINT JULEP  
MAVERICK  
SUNSET  
PAPA DOBLE  
CORSICA  
SEABREEZE



## Les Softs

COLA "LA LOERE"		6.20 €
LE SCHORLE		6.20 €
CITRON PIQUANT OU RHUBARBE PIMPANTE OU CASSIS TRUCULANT OU POMME PIQUANTE OU ORANGE		6.20 €
LIMONADE "LA LOERE"		6.20 €
ICE TEA "LA LOERE"		6.20 €
LES JUS DE FRUITS ET NECTARS DU VERGER DE LA MANSE		7.00 €
POMME OU ORANGE OU TOMATE OU RAISIN		
PAMPLEMOUSSE, NECTAR D'ABRICOT, ANANAS		
FRAISE		
TONIC "LA FRENCH"		5.50 €
GINGER BEER "LA FRENCH"		5.50 €
ABATILLE 75CL PLATE OU PÉTILLANTE		6.50 €
ABATILLE 33CL		4.50 €

## MOCKTAILS 9.50 €

DEMANDEZ NOS MOCKTAILS  
DU MOMENT À NOTRE BARMAN

## Boissons Chaudes

CAFE EXPRESSO, ALLONGE, DECAFEINE	2.70 €
CAFE NOISETTE	2.90 €
DOUBLE EXPRESSO, DOUBLE DECA, CREME	4.20 €
CAPUCCINO, CAFE LATTE	4.30 €
CHOCOLAT CHAUD CELAYA VALHRONA	6.50 €
CHOCOLAT VIENNOIS CELAYA VALHRONA	6.80 €
CAFE VIENNOIS	5.80 €
IRISH COFFEE (WHISKY JAMESON)	10.50 €
THE DAMMANN	4.20 €
Ceylan, Earl Grey, Darjeling, Fruits rouges, Vert à la menthe	
INFUSIONS DAMMANN	4.20 €
Verveine, Tilleul, Tisane du Berger, Menthe poivrée, Verveine menthe, Tilleul menthe	



# CARTE DES VINS

BISTR'O BARO - HÔTEL DE LA CITÉ ROYALE



BOUTEILLE  
75 CL



VERRE  
12 CL

## LES BLANCS

VOUVRAY AOP SEC

Cuvée "sec classic" - Domaine Champalou

37 €

MUSCADET SEVRE ET MAINE AOP

Cru Clisson - Domaine des Cognettes

29 €

VALENÇAY AOP

Vignoble Gibault

29 €

6 €

GRIGNAN AOP

Les Dames Blanches du Sud - Domaine de Grangeneuve

36 €

VIN DE FRANCE

Le Secret - Château de Fontenay

29 €

6 €

PAYS D'OC

Villa Blanche - Vignoble Camel et Joseph

25 €

5 €

## LES ROSÉS

CHINON AOP

Rosé de Saignée - Domaine Charles Pain

24 €

CÔTES DE PROVENCE AOP

Charme des demoiselles - Château des Demoiselles

29 €

## LES ROUGES

CHINON AOP

Cuvée Prestige - Domaine Charles Pain

27 €

VIN DE FRANCE

Epicurius - Vignoble Camel & Joseph

25 €

5 €

CÔTES DU RHÔNE AOP

Cuvée château - Chateau de Mont Redon

31 €

REUILLY AOP

Cuvée prestige - Domaine Pascal Desroches

32 €

TOURAINA AOP

L' Audacieuse - Vignoble Gibault

29 €

6 €

CÔTES DE PROVENCE AOP

Charme des Demoiselles - Château de Demoiselle

28 €

TOURAINA AOP

L' Imprévu - Château de Fontenay

28 €



# CARTE DES VINS

BISTR'O BARO - HÔTEL DE LA CITÉ ROYALE

## UN PEU DE NATURE

BOURGEUIL AOP

Pur 100 - Domaine de la Noiraie



BOUTEILLE  
75 CL

29 €

CHINON ROUGE AOP

Petit Pain Aux Raisins - Domaine Charles Pain

25 €

PINOT NOIR

La Courtisane - Domaine de la Folie Douce 

29 €

VIN DE FRANCE BLANC

L'insolite blanc - Domaine de la Folie Douce

29 €

VIN DE FRANCE ROUGE

Le Roi Cinsault - Calmel & Joseph

29 €



VERRE  
12 CL

6 €

5 €

6 €

6 €

6 €

## BULLES

VOUVRAY AOC BRUT

Domaine Champalou

41 €

CHAMPAGNE AOP BRUT

Cuvée Excellence Brut - Maison Malard

71 €



POUR NOS AMATEURS DE VINS, DEMANDEZ LA CARTE "LA COUR DES SAVEURS"



NOUS VOUS PROPOSONS UNE CARTE AU CHARME FOU DE PLUS DE 20  
RÉFÉRENCES, VINS BLANCS, ROUGES ET ROSÉS

Explorant le meilleur de toutes les régions, mettant en valeurs  
nos vignerons français, alternant coups de coeur et jolies  
découvertes pour un accord parfait.



 COUPS DE COEUR DU MAÎTRE D'HÔTEL

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ  
PRIX TTC - SERVICE COMPRIS