



BIENVENUE AU BISTR'O BARO

BISTR'O BARO - HÔTEL DE LA CITÉ ROYALE

Discover the casual charm of "Bistr'O Baro," the brand new bistro at l'Hôtel de la Cité Royale. This place blends the cozy atmosphere of a traditional bistro with a touch of modern elegance, making every meal a unique experience.

The cuisine honors great classics of French bistros, adding a touch of modernity. Our diverse and accessible menu is crafted from fresh, seasonal ingredients, ensuring delicious and authentic dishes. From crispy appetizers to grandma's dessert, each dish is a celebration of taste and simplicity.


Complement your dishes with a diverse selection of regional wines, as well as artisanal beers and reimagined classic cocktails.

This new concept is perfect for a gourmet break with family, friends, or colleagues.

Come and discover our Bistro concept at l'Hôtel de la Cité royale and let yourself be charmed by the friendly spirit that animates this unique place.

Opening hours:

Monday to Saturday: 12:15 PM to 1:30 PM
Sunday and Monday: 7:45 PM to 9:00 PM



À LA CARTE

BISTR'O BARO - HÔTEL DE LA CITÉ ROYALE

À PARTAGER

ARDOISE DE CHARCUTERIE	14.50 €
ASSIETTE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE	15.50 €
ACCRAIS DE POISSON	12.50 €

THE CLASSICS

BEEF TARTARE green salad, new potatoes	24.00 €
FISH & CHIPS breton curry mayonnaise	25.00 €
BEEF RIBEYE STEAK 200g, red wine shallot sauce, new potatoes	28.00 €
RISOTTO OR PASTA seasonal flavor	28.00 €

OUR TOASTS

	Starter	Main
CLUB SANDWICH TOAST	10.50 €	18.00 €
SAINTE-MAURE CHEESE TOAST seasonal vegetables	11.00 €	19.00 €
HOMEMADE SMOKED TROUT TOAST celery and horseradish	10.50 €	18.00 €
VEGETARIAN TOAST mozzarella and eggplant, olive oil	10.50 €	18.00 €

ALL OUR TOASTS ARE SERVED WITH A GREEN SALADE

The Pleasures

CLAFOUTIS with seasonal fruits, vanilla ice cream	11.00 €
COCOA CREAM Creusois biscuit	11.00 €
SORBET & ICE CREAM PLATTER homemade	9.00 €
CHEESE PLATTER 3 pieces	9.00 €
5 pieces	12.00 €

MENU FROM THE MARKET

SERVED MONDAY TO SATURDAY AT LUNCHTIME, EXCEPT ON HOLIDAYS

Starter, main course, or main course, dessert **22.50 €**

Starter, main course, dessert **26.50 €**

CHILDREN'S MENU 14 €

UP TO 12 YEARS

Ham or minced steak

served with boiled potatoes or pasta
OR

Fish from the market

served with vegetables of the moment

2 scoops of ice cream (flavours of the moment)

DRINKS MENU

BISTR'O BARO - HÔTEL DE LA CITÉ ROYALE



BEER

	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	
BOTTLE MELUSINE BLANCHE "LOVE & FLOWERS"	6.50 €	
BOTTLE MELUSINE AMBRÉE "VIA CRUSIS"	6.50 €	
BOTTLE MELUSINE BRUNE "NONNETTE"	6.50 €	

Cocktails 10€

AMERICANO
NEGRONI
MANHATTAN
MINT JULEP
MAVERICK
SUNSET
PAPA DOBLE
CORSICA
SEABREEZE



Softs Drinks

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 €

ASK OUR BARTENDER FOR OUR MOCKTAILS OF THE
MOMENT

Hot Drinks

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 €

TOURAINÉ AOP

L' Audacieuse - Vignoble Gibault

29 €

6 €

CÔTES DE PROVENCE AOP

Charme des Demoiselles - Château de Demoiselle

28 €

TOURAINÉ 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