



# 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 19h15 à 21h



# 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 €
ACCRAS DE POISSON	12.50 €

## LES CLASSIQUES

TARTARE DE BOEUF salade verte, pommes de terre grenailles	24.00 €
FISH & CHIPS mayonnaise au curry breton	20.00 €
ENTRECÔTE DE BOEUF 200g, sauce marchand de vin, pommes de terre grenailles	28.00 €
RISOTTO OU PÂTES au parfum du moment	19.00 €

## NOS TARTINES

	Entrée	Plat
TARTINE DE CLUB SANDWICH	10.50 €	18.00 €
TARTINE AU SAINTE-MAURE CHAUD légumes de saison	11.00 €	19.00 €
TARTINE À LA TRUITE FUMÉE MAISON rémoulade de céleri au raifort	10.50 €	18.00 €
TARTINE VÉGÉTARIENNE mozzarella et aubergine violette, huile d'olive sauvage	10.50 €	18.00 €

TOUTES NOS TARTINES SONT SERVIES AVEC UNE SALADE VERTE.

## Les Plaisirs

CLAFOUTIS aux fruits du moment, glace vanille	9.00 €
POT DE CRÈME AU CACAO biscuit Creusois	9.00 €
ASSIETTE DE SORBETS & GLACES faits maison	7.00 €
ASSIETTE DE FROMAGES 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 €**

## MENU ENFANT 14 €

JUSQU'À 12 ANS

### Jambon ou steak haché

servi avec des pommes de terre grenailles ou  
pâtes  
OU

### Poisson du marché

servi avec des légumes du moment

2 boules de glace (saveurs du moment)

# 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

38 €

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 €

PAUS D'OC IGP

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

La Reserve de Jean - Château de Fontenay

28 €



COUPS DE COEUR DU MAÎTRE D'HÔTEL

# CARTE DES VINS

BISTR'O BARO - HÔTEL DE LA CITÉ ROYALE

## UN PEU DE NATURE

BOURGEUIL AOP

Pur 100 - Domaine de la Noiraie



CHINON ROUGE AOP

Petit Pain Aux Raisins - Domaine Charles Pain

VIN DE FRANCE BLANC

La Rene Carignan - Calmel & Joseph



BOUTEILLE  
75 CL



VERRE  
12 CL

29 €

6 €

25 €

5 €

29 €

6 €



## BULLES

VOUVRAY AOC BRUT

Domaine Champalou

CHAMPAGNE AOP BRUT

Cuvée Excellence Brut - Maison Malard

41 €

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