

Bisse-Trop

Chers gourmands

Vous êtes, nous l'espérons, confortablement assis dans l'indécision, la curiosité ou l'attente d'un plat futur.

Sachez que meilleure sera votre humeur, meilleur sera votre met. Activez vos papilles et détendez votre estomac, la faim arrive !

En perpétuelle remise en question du goût et recherche de l'innovation, nous sommes ouverts à vos remarques et suggestions.

Bon choix et à vos fourchettes !



Camille & Maxime

P'TITS DEJ' (service jusqu'à 13 heures)

Dej'Express 7,5

(café, croissant, une orange pressée)

Big Brunch 15.-

(boisson chaude*, une orange pressée, croissant, pain, beurre, confiture, fromage, œuf, jambon)

*Café ou renversé, chocolat chaud, thé classique, infusion

BAR À JUS - 25 CL ☺ 🌱

TOUS NOS JUS SONT FAITS AVEC DES FRUITS FRAIS

SIMPLE JUICE Orange ou pomme	5,5
DUO JUICE (deux ingrédients) Orange, banane, citron, pomme, carotte	6.-
TRIO JUICE (trois ingrédients) Orange, carotte, citron, pomme, banane	6,5
BANANA MONTANA Orange, banane, citron, liqueur de banane verte (2cl)	9.-
PUR JUS DE CAROTTE carotte centrifugée	7.-
TRIO EPICE trois ingrédients plus un épice: lait de coco, canelle, gingembre	7.-

THES & INFUSIONS -

Infusions : menthe, verveine, hibiscus

Thé classiques : vert ou noir



3,5

3,5

Chai latte : thé aux épices (cannelle, clou de girofle, cardamome, gingembre) lait*

5,5

Thé vert matcha : thé vert du japon, lait* (*lait de soja avec supplément de 1 chf*)

5,5

Thés collection « Mariage Frère »

4,8

Paris breakfast Tea : thé noir flamboyant aux notes d'agrumes

Russian Breakfast Tea : thé noir enveloppant au parfum d'agrumes

English Breakfast Tea : illustre thé noir malté et corsé

Earl Grey Imparrial : Darjeeling parfumé à la bergamote

Eros : Thé noir fleuri pour l'après midi

Orange Peko Ceylan : thé noir de l'après midi, goût rond et développé

Darjeeling Himalaya : grand thé noir de l'Inde pour l'après midi

Empereur Chen-Nung : thé noir fumé doux et équilibré

Jasmin Mandarin : thé vert et tendre fleur de jasmin

Casablanca : thé à la menthe douce et note de bergamote

Thé Vert Fuji Yama : don précieux du Japon

Pleine Lune : Rooïbos rouge sans théine fruité et aux amandes

C AFES -



Café, expresso, ristretto, renversé 3,6

Décaféiné 3,8

Double expresso 5,5

Café Viennois 5,5

Cappucino 4,5

Latte macchiato 4,5

C HOCOLATS -

Lait (froid ou chaud) 3,5

Caotina 4,8

Ovomaltine 4,8

Choco-rhum, chantilly 7,5

Chocolat Viennois 5,5

Café Gourmand «Maison»

7,5

Café Gourmand Renforcé (café gourmand maison avec alcool)

9,5

Café Valaisan (avec Abricotine, Amaretto, Baileys, ou Williamine)

7,5

S ODAS , JUS DE FRUITS & EAUX -

SIROPS 1,5

SPORTIF 2dl 3,-

SPORTIF 3dl 3,5

Jus de fruits (orange, pomme, ananas)

Henniez rouge

Thé froid (pêche, citron)

Diabolo 4.-

SODAS 4.-

Coca-Cola Classic, Zéro 33cl

Schweppes Tonic 33cl Sinalco, Nestea,

Rivella 25 cl

EAUX MINERALES 50cl 5.-

Henniez rouge et bleu

BIERES

Feldschlossen sans alcool 33cl	4.-
Panaché 33cl	4.-
Heineken 25 cl	4.-
Celsius 33cl	6.-
Blanche Hoegaarden 33cl	6.-
Blanche Wittekop 33cl	6.-
Blonde Leffe 33cl	6.-
Heineken 50cl	6.-
La Chouffe 33cl	6.-



ALCOOLS

Ricard, tomate, perroquet	4,5
Williamine, Abricotine givrée 30%	5.-
Absinthe 72%	5.-
Campari 23%	5.-
Martini blanc ou rouge 15% (4cl)	5.-
Tequila 38%	5.-
Rhum « Havana club »	10.-
Whisky « Ballantines » 40%	10.-
Bourbon « Four Roses » 40%	10.-
Gin Tonic 40%	10.-
Vodka givrée 40%	14.-

CHOUCHEN BRETON

ou Hydromel



«Yec'hed mat !!»

VIN LE DL

Fendant	3,9
Gewurztraminer,	4,3
Petite Arvine	5,2
Muscat	5,5
Rosé	4.-
Gamay	3,7



« vous prendriez bien un petit vin chaud pour vous réchauffer ? »

VIN CHAUD 2 DL 5.-

BOUTEILLES

Fendant, 37,5 cl	14.-
Fendant, 75cl	26.-
Gewurztraminer, 75cl	28.-
Gamay, 75cl	25.-
Humagne, 75cl	36.-

CIDRE 2 DL

Cidre Normand brut 4.-

BOUTEILLE DE CIDRE

Cidre Normand 75 cl 13.-

ENTRÉES

Salade composée « selon crudités de saison » 	9,5
Formule Salade accompagnement (Servie en accompagnement de plats salés tels que soupe, galettes, croque-monsieur, sandwich) 	4.-
Soupe du jour « légumes et épices de saison » 	8,5
Plateau « apéro » (morceaux de galette fourrée jambon raclette)	12,5



SANDWICHES

Croque Monsieur (raclette, jambon*)	6.-
Club sandwich (pain de mie, jambon*, raclette, salade, tomate)	6.-

*Toutes nos viandes sont de provenance suisse française ou italienne.

GALETTES SALÉES (100% blé noir)

NB: Nous utilisons de la farine 100% blé noir, en revanche nos installations de cuisine de sont pas certifiées «sans gluten» et nous n'engageons pas notre responsabilité d'un éventuel incident allergène.

Un ingrédient (au choix : œuf, jambon* ou Gruyère)	11,5
Deux ingrédients (au choix : œuf, jambon* ou Gruyère)	13.-
Poppeye : épinard, crème 	13.-
Biquette : chèvre, miel, sesame 	14.-
Complète : œuf, jambon*, Gruyère	16.-
Valaisane : jambon*, raclette, pommes de terre, oignons	16.-
La Roscoff : thon, œuf, Gruyère, crème, algues « wakamé *» de Bretagne	17.-
La Saint Gall : saucisse de veau, rösti, Gruyère, moutarde	18.-

Supplément œuf: 1.-
Tout autre supplément: 2.-

MENUS « GOURMAND »

25.-

- ✦ Galette au choix
- ✦ Formule salade
- ✦ Bolée de cidre 2dl ou Soda 3dl
- ✦ Café ou Infusion



* **Le saviez vous ?** Le **wakamé** est une algue originaire d'Asie et cultivée en Bretagne. Elle contient des protéines, des fibres, de l'iode, du fer, du calcium ainsi que toutes les vitamines. Grâce à sa saveur légèrement iodée proche de l'huitre et de sa texture douce, vous pouvez utiliser le **wakamé** comme exhausteur de goût.

MENU « SOIF EXPRESS »

21.-

- ✦ Galette au choix
- ✦ Une boisson au choix * (*vin, cidre, bière blonde 25cl, soda, boisson chaude*)



MENU « KIDS »

9,5

- ✦ croque Monsieur ou mini galette jambon /fromage
- ✦ sirop
- ✦ compote ou fruit

C RÊPES SUCRÉES GARNIES

Nature	6.-
Sucre, beurre salé	7.-
Sucre, beurre salé, citron	8.-
Nutella ou chocolat noir	9.-
Banane flambée au rhum, caramel fleur de sel, chantilly	17.-
Crêpe Suzette: citron, jus d'orange, sucre, triple sec flambé	11,5
Crème de marron, chantilly	10,5
Sirop d'érable	9,5
Caramel à la fleur de sel de Guérande (<i>maison</i>) ☰	9,5
Miel ou Confiture d'agrumes (<i>maison</i>) ☰	8.-

N OS FLAMBEES AU RHUM 12,5

Bananes ou pommes flambées au rhum avec caramel et chantilly ☰

Supplément boule de glace vanille à 2,5

C AFE GOURMAND 7,50

Café avec assortiments de gourmandises du Bisse-Trop ☰

Le saviez vous ?

La faim, c'est une sensation qu'on éprouve plusieurs fois par jour et à laquelle on répond en général d'une manière très simple en mangeant. Pour deux raisons : un, on déteste avoir **faim**, et deux, on adore manger.

Mais qu'est-ce qu'il a enfin, notre estomac, à toujours être affamé ?

Pourquoi a-t-on **faim** ?

Si vous souhaitez en savoir plus sur cette lecture intéressante, rendez vous sur notre page facebook <https://www.facebook.com/lebissetrop/>

et comme on dit en Breizh, Kenavo ar c'hentañ !!!



code wifi : kombucha

