



DU LUNDI AU VENDREDI MIDI
PRIVATISABLE TOUS LES SOIRS

PLAT DU JOUR 9,90 €

TOUS LES JEUDIS
SOIR
" EMBARQUEMENT
GOURMAND "

PETIT DÉJEUNER
REPAS DE GROUPE

LE BISTROT DE L'AVIATION PEUT PRIVATISER TOUS LES
SOIRS LE RESTAURANT POUR DES GROUPES
À PARTIR DE 25 PERSONNES.

COCKTAILS DÎNATOIRES,
REPAS D'ENTREPRISE OU PRIVÉ.

PLAN DE VOL

Décollage

Apéro Gourmand : Nems, Beignets de Calamars, Sauce Tartare Serrano, Toasts de Chèvre, Citron Jaune 14,50€

Pendant le vol

Pièce du Boucher 200 g	13,90€
Poisson du Marché du Chef	14,00€
Suprême de Poulet 200 g Sauce Champignons	15,90€
Tartare de Boeuf 180 g à l'Italienne au couteau : Tomates confites, Pesto, Parmesan, Vinaigre balsamique	16,80€
Burger de l'Aviation 180 g : Concassé de Tomates, Oignons, Cheddar, Haché de boeuf, Bacon, Sauce burger	14,90€
Burger Ibérique 180 g : Concassé de Tomates, Brebis, Piquillos, Oignons confits, Cheddar, Chorizo, Haché de boeuf, Sauce burger	16,50€
Salade César : Salade, Poulet pané, Oeuf, Poivrons cuits, Pesto, Sauce César, Oignons Frits, Croûtons Aillés	14,90€
Salade Thai : Choux Chinois, Pousses de Soja, Poivrons Cuits, Pickles de Légumes, Cacahuètes, Oignons Frits Nems de Poulet, Sauce Aigre douce	14,90€

Accompagnements : Frites Maison, Haricots Verts à la Persillade, Purée Maison, Tagliatelles au Pesto

Nos Pizzas

Reine : Base tomate, Champignons, Jambon banc, mdf*	12,00€
Italienne : Base tomate, Mozza, Serrano, Pesto, mdf*	13,60€
Biquette : Base Crème, Chèvre, Sésame, Miel, mdf*	12,90€
Végétarienne : Base tomate, Aubergines, Poivrons, Champignons, Tomates Confites, mdf*	12,60€
4 Fromages : Base Crème, Bleu, Chèvre, Mozzarella, mdf*	13,70€

Atterrissage

L'Irrésistible Moelleux au chocolat et sa Chantilly Maison	6,50€
Crème Brulée à la vanille	6,50€
Authentique Tiramisu au Café	7,00€
Café Gourmand du Chef	8,50€
Glaces : 1 Boule 2,50€, 2 Boules 4,60€, 3 Boules 6,70€	

Tous les Jours nos Ardoises : Le Marché du Chef

Plat du Jour et sa Formule: (Uniquement le midi)	9,90€
Sur le Pouce (Uniquement le Midi)	10,00€
Plat de Pâtes & sa Gourmandise	

Boissons

Soda : Coca, Coca Zéro, Orangina	3,60€
Jus de fruit : Orange, Tomate, Abricot	3,50€
Aperitif : Lillet Blanc, Lillet Rouge, Martini Blanc, Martini Rouge	4,00€
Ricard	3,50€
Alcool : Rhum, Whisky, Vodka, Gin, Tequila	7,00€
Cocktail : Caïpirina, Ti Punch	5,00€
Américano	7,00€
Bières : Affligem Pression 25 cl, Heineken 33 cl	4,00€
Desperados 33 cl, Edelweiss 33 cl	5,00€
Eaux : Abatilles Plate 1L 3,50€, Abatilles Gazeuse 1L 4€, Perrier 33 cl 3€	

* mdf : mélange de fromages

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Pour connaître les allergènes incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé près de la caisse

Pour connaître l'origine de nos viandes et poissons merci de consulter l'ardoise

Prix Nets . Service Compris



Carburants

	75cl	50cl	37,5cl	Au verre 12,5 cl
LES VINS ROUGES				
PESSAC-LEOGNAN				
Château Haut L'Artigue 2015	28€	-	-	5,50€
Château les Haldes de Luchey 2014 /14	32€	-	16€	-
Château L de la Louvière 2014	34€	-	-	-
Château Lagrave Martillac 2014/13	42€	32€	-	-
Château de France 2014	45€	-	-	-
Château Luchey Haldes 2010	45€	32€	-	-
GRAVES				
Château Plantat 2009	20€	-	-	4,10€
Château La Croix 2014	-	-	13€	-
BORDEAUX				
Château Landerau 2015	18€	16€	-	3,40€
LES VINS ROSÉS				
BORDEAUX				
La Vie en Rosé 2016	18€	14,50€	-	3,60€
CÔTES DE PROVENCE				
Perle de Roseline 2016	20€	-	14€	3,70€
LES VINS BLANCS				
PESSAC-LÉOGNAN				
Château les Haldes de Luchey 2013	31€	-	-	5,90€
ENTRE DEUX MERS				
Château Landereau 2016	16€	-	11,50€	3,50€
CÔTES DE GASCOGNE				
Chateau XVIII Saint - Luc Moelleux 2016	18€	-	-	3,60€
CHAMPAGNES				
Veuve Maitre Carte Rouge	45€	-	-	-
NOS DIGESTIFS				
Get 27, Get 31, Manzana 4cl	5€	-	-	-
Poire, Vieux Rhum, Cognac, Armagnac 4cl	8€	-	-	-