

Bistrot · Bar à vins

Bigo

Paris · Les Halles

Apéritifs

Pastis, Ricard, Casanis 2cl.....	3,5
Martini rouge, blanc 5cl.....	4,9
Suze, Campari, 5cl.....	4,5
Kir (Mûre, Cassis, Pêche) 14cl.....	4,5
Kir Royal 14cl.....	9
Jameson, Jack Daniels, J&B 4cl.....	8
Glenlivet Single Malt 4cl.....	11
Pineau des Charentes 8cl.....	7

Softs

Coca-Cola, Zero 33cl.....	4,5
Orangina, Fanta 33cl.....	4,5
Fuzz Tea Pêche 33cl.....	4,5
Tonic 33cl.....	4,5
Orange pressée 20cl.....	5,9
Jus de fruits 25cl.....	4,5
Ginger Beer 25cl.....	4

Eaux Minérales

Evian 33cl.....	4,5
Badoit Rouge 33cl.....	4,5
Evian, Badoit 50cl / 1L.....	5,5/7,5
Orezza 50cl / 1L.....	5,5/7,5

Boissons Chaudes

Café expresso, allongé.....	2,5
Café noisette.....	2,5
Café crème.....	4,5
Chocolat chaud.....	5
Capuccino.....	6
Café double.....	4,5
Thés, infusions.....	4,5
Vin chaud.....	6
Grog au Rhum.....	8

FORMULE DEJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI • 12H-14H30

Entrée Plat ou Plat Dessert.....	18,5
Entrée Plat Dessert.....	23

LUNCH PRIX-FIXE, MONDAY TO FRIDAY • NOON TO 2:30PM

Starter + Main course or Main course + Dessert.....	18,5
Starter + Main course + Dessert.....	23

ENTRÉES / STARTERS

Œufs mayonnaise	5,9
<i>Hard-boiled eggs, mayonnaise</i>	
Ravioles de Royan, crème de parmesan	7,5
<i>Royan ravioli</i>	
Terrine de campagne	7
<i>Country pate</i>	
Gravlax de saumon	8
<i>Salmon Gravlax</i>	
Cassiolette de Champignons, œuf mollet	7
<i>Mushroom casserole, poached egg</i>	

Entrées du jour (voir ardoise)

Starter of the day (see blackboard)

PLATS / MAIN COURSES

Saucisse de cochon au piment d'Espelette, purée de pommes de terre	15,5
<i>Farmer pork sausage stuffed with espelette peppers, mashed potatoes</i>	
Tartare de bœuf, frites, salade	16,5
<i>Beef tartare, french fries</i>	
Macaroni & Cheese, Gorgonzola, basilic	13,5
<i>Macaroni & Cheese, Gorgonzola, Basil</i>	
Lasagnes végétariennes, Chèvre et Parmesan	14,5
<i>Vegetarian lasagna, goat cheese and parmesan</i>	
Bigo Burger, frites salade (supp bacon +1)	15,5
<i>Bigo Burger, french fries and salad (+)</i>	
Filet de Daurade, purée de patate douce, poireaux grillés	17
<i>Filet of sea bream, mashed sweet potato, grilled leeks</i>	
Croque-Monsieur au pain de campagne, frites salade	12,9
<i>Croque-Monsieur, country bread</i>	

Plats du jour (voir ardoise)

Dishes of the day (see blackboard)

FROMAGES / CHEESE & DESSERTS

Assiette de fromages (+2)	8
<i>Cheese plate</i>	
Tiramisu	6,5
<i>Tiramisu</i>	
Crème brûlée	6
<i>Crème brûlée</i>	
Tarte aux pommes	5,9
<i>Homemade tart</i>	
Brownie au chocolat	6,5
<i>Chocolate brownie</i>	

MENU ENFANT / KID'S MENU

Steak haché, frites & brownie au chocolat	11,9
<i>Minced meat with french fries, chocolate brownie</i>	

VINS & CHAMPAGNE 12,5CL / 50CL / BTLLE

LES BLANCS

Côtes de Gascogne, Dom. De Maubert.....	22
Côteaux du Layon, Dom. de l'Eté.....	5,5 / 20 / 30
Menetou-Salon, Dom. Champarlan.....	35
Bourgogne, Les Bruyères, Dom. La Creuze noire.....	5,5 / 20 / 30
Bourgogne, Petit Chablis, William Nahan.....	7 / 25 / 38
Pays d'Oc, Chardonnay, Dom. de Benezet.....	20
Gard, Viognier, « Les Îles Blanches », C. des Chartreux.....	25
Alsace, Edelzwicker, Geschickt, 1L.....	6,5 / 23 / 42
Vin des copains, Chardonnay.....	5
Vin Nature du moment (voir ardoise)	

LES ROSÉS

Gard, « La Belle Emilie », C. des Chartreux.....	5 / 18 / 26
Côte de Provence, « Esterelle », Ch. Du Rouet.....	6 / 21 / 35
Vin des copains, Cinsault, Grenache.....	5
Vin Orange Nature du moment (voir ardoise)	

LES ROUGES

Brouilly, Gamay vieilles vignes, Dom. St Ennemond.....	5,5 / 20 / 30
Bourgogne, Pinot Noir, Vignerons de Buxy.....	7 / 25 / 38
Côtes du Rhône, Syrah Grenache, Dom. des 3 Lys.....	5 / 18 / 26
Côtes du Ventoux, Grenache Cinsault, Dom. de Cassan.....	24
Corbières, « Les 6 petits gars », Ch. Le Palais.....	30
Bordeaux, Château La Passonne.....	22
Bordeaux, St Emilion, « Château Billeron Bouquey ».....	45
Pays d'Oc, Syrah Grenache, Dom. de Benezet.....	5 / 18 / 26
Vin des copains, Merlot.....	5
Vin Nature du moment (voir ardoise)	

LES BULLES

Veuve Pelletier.....	9 / 60
Mumm Cordon Rouge.....	75
R de Ruinart.....	95
Pet Nat (voir ardoise)	

Happy Hour

16H - 21H

Pinte de Pelforth.....	5
Verre de vin des copains.....	4
Spritz/Mule/Gin To.....	6,5
Cocktail sans alcool.....	5
Coupe de champagne.....	7
Bouteille de Champagne.....	45

Cocktails • 9

- SPRITZ :	
Prosecco, Cinzano, soda, orange	
- HUGO :	
Prosecco, liqueur de sureau, soda,	
- OLD FASHION	
Bourbon, bitter, sucre de canne	
- MOJITO :	
Rhum, citron vert, menthe fraîche	
- CUBA LIBRE :	
Rhum, Coca-Cola, citron vert	
- LES MULES :	
Alcool, ginger beer, citron vert	
- BLOODY MARY :	
Vodka, jus de tomate, citron, épices	
- CAÏPIRINHA	
Cachaca, sucre, citron vert	
GIN & TONIC	

Bières pression

Pelforth blonde 25cl / 50cl.....	4 / 7
Gallia I.P.A 25cl / 50cl.....	4,5 / 8
Edelweiss Blanche 25cl / 50cl.....	4,5 / 8
Ciney 25cl / 50cl.....	4,5 / 8
Panaché 25cl / 50cl.....	4 / 7
Monaco 25cl / 50cl.....	4,5 / 8
Picon 25 cl / 50cl.....	5 / 8

Bières bouteilles

Gallia 33cl.....	7
Desperados 33cl.....	6
Heineken Zero (sans alcool) 33cl.....	5

Digestifs & Alcools

Cognac, Armagnac, Vieille prune,	
Calvados, Poire, Mirabelle 4cl.....	9
Baileys 6cl.....	8
Get 27, Get 31 6cl.....	8
Beefeater.....	9
Bombay Sapphire.....	11
Monkey 47.....	14
Wyborowa.....	9
Greygoose.....	13
Havana 3 ans.....	9
Pacto Navio.....	11
Santa Teresa.....	14
Chartreuse.....	10



« Prix nets en euros, service compris » « Tous nos plats sont fait maison et à base de produits frais et de saison »