



LE P'TIT BISTRO

ORIENT BAY



@leptitbistroxm

WWW.LEPTITBISTRO.RESTAURANT





Le P'tit Bistro vous accueille pour un dîner convivial sur la place du village de la Baie Orientale.

Lauréat du concours du Festival de la gastronomie de St Martin saison 2023 | 2024 ; Manon et Jérôme ainsi que leur équipe jeune et dynamique vouent une passion sans limite pour la restauration et surtout, pour le partage d'une cuisine portée sur le goût en vous proposant des produits frais et une cuisine maison.

Notre chef vous propose une cuisine traditionnelle française, généreuse et savoureuse, en favorisant les produits frais et locaux.

L'équipe du P'tit Bistro vous souhaite un bon appétit !

Smile at life & eat well, the rest is bonus!

Le P'tit Bistro welcomes you for a generous dinner on the village square of Orient Bay.

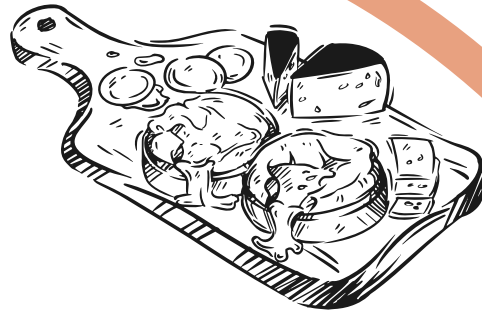
Winner of the Festival de la Gastronomie de St Martin 2023 | 2024 competition, Manon and Jérôme and their young, dynamic team have which devotes an unlimited passion for catering and above all, for sharing a tasty & authentic cuisine.

Our Chef
offers a traditional French cuisine, generous and tasty,
with fresh and local products.



TAPAS à partager (ou pas) TO SHARE, OR NOT!

Les planches



16.00 2Pers
29.00 4Pers

CHARCUTERIES FINES
SELECTION OF CURED MEATS

18.00 2Pers
36.00 4Pers

FROMAGES AFFINÉS
SELECTION OF FINE CHEESES

26.00 2Pers
48.00 4Pers

MIXTE
**SELECTION OF CURED MEATS
AND FINE CHEESES**

WHAT ELSE?

POUTINE DU P'TIT BISTRO **16.00**

FRITES, SAUCE CHEDDAR MAISON, JUS CORSE,
BACON, OIGNONS CRISPY

P'TIT BISTRO POUTINE

FRENCH FRIES, HOMEMADE CHEDDAR SAUCE,
GRAVY JUICE, BACON, CRISPY ONIONS

MOULES GRATINÉES X6**14.00**

BEURRE PERSILLÉ À L'AIL

ROASTED MUSSELS X6

WITH GARLIC AND PARSLEY BUTTER

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL **22.00**

CHUTNEY MAISON, TOAST À L'AIL

BAKED CAMEMBERT WITH HONEY

HOMEMADE CHUTNEY, GARLIC TOAST

CHER(E) CLIENT(E), POUR TOUTES QUESTIONS RELATIVES AUX ALLERGÈNES, NOTRE ÉQUIPE SE TIENT À VOTRE ENTIÈRE DISPOSTION
- IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE LET THE TEAM KNOWS



ENTREES *(très)* GOURMANDES

GOURMET APPETIZERS

SALADE CÉSAR | *Cesar salad*

CLASSIQUE 16.00

CŒUR DE ROMAINE, PARMESAN, ANCHOIS, CROUTONS, SAUCE CÉSAR

CEASAR SALAD : CLASSIC

ROMAINE HEART SALAD, PARMESAN, ANCHOVIES, CROUTONS, CAESAR SAUCE

POULET CROUSTILLANT 18.00

CRISPY CHICKEN CESAR SALAD | EXTRA BACON +€1

CREVETTES 22.00

SHRIMPS CESAR SALAD



BURRATA FRAÎCHE, TARTARE DE TOMATES D'ANTAN  22.00

CRUMBLE DE PARMESAN | EXTRA JAMBON +€5

FRESH BURRATA SERVED WITH TOMATO TARTAR

PARMESAN CHEESE CRUMBLE | EXTRA DRY HAM +€5

TRADITIONNELLE SOUPE À L'OIGNON 14.00

TRADITIONNAL OINON SOUP

TARTARE DE POISSON SELON ARRIVAGE 18.00

FISH TARTAR [LOCAL FISH!]

POIREAUX VINAIGRETTE  16.00

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE AUX ÉPICES COLOMBO, CRUMBLE DE PARMESAN

SLOW-COOKED LEEKS

IN COLOMBO SPICES DRESSING, PARMESAN CRUMBLE

VOL AU VENT D'ESCARGOTS 19.00

CRÈME AIL ET PERSIL, GRATINÉS AU COMPTÉ

**SNAILS COOKED SERVED IN PATTY SHELLS, CREAM AND PARSLEY,
GRILLED WITH COMPTÉ CHEESE**



LES PLATS *qu'on* ADORE

MAIN COURSES



PIÈCE DU BOUCHER PRIX DU MARCHÉ

SAUCE ET GARNITURE AU CHOIX

BUTCHER CHOICE MARKET PRICE

CHOICE OF SAUCE AND SIDE DISH

ENTRECÔTE GRILLÉE 36.00

SAUCE ET GARNITURE AU CHOIX

GRILLED RIB EYE STEAK

CHOICE OF SAUCE AND SIDE DISH



Sauces

POIVRE, ÉCHALOTE OU BLEU
PEPPER, SHALLOTS OR BLUE CHEESE



Accompagnements | Sides

FRITES MAISON, PURÉE DE POMME DE TERRE, LÉGUMES OU RIZ
HOMEMADE FRIES, MASHED POTATOES, VEGETABLE OR RICE

BOEUF BOURGUIGNON ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE 29.00
BEEF STEW SERVED WITH MASHED POTATOES

PARMENTIER D'EFFILOCHÉ DE CANARD 34.00
JUS CORSÉ AUX ÉCHALOTTES
DUCK SHEPHERD'S PIE WITH GRAVY JUICE

TRADITIONNEL TARTARE DE BOEUF 28.00
ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
TRADITIONAL BEEF TARTAR
CHOICE OF SIDE DISH

On the seaside

CÔTÉ MER

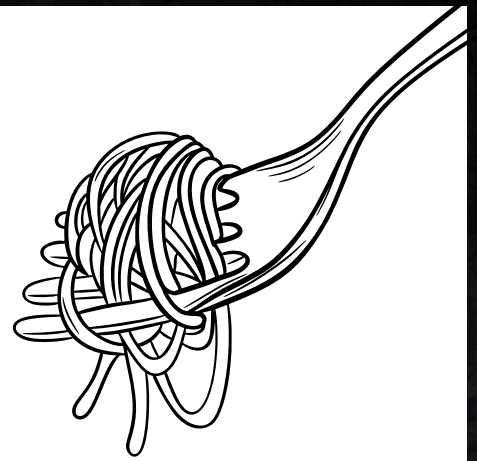
FILET DE BALISTE GRILLÉ 32.00
BEURRE BLANC DU CHEF, TAGLIATELLE DE LÉGUMES
GRILLED TRIGGERFISH FILET [LOCAL FISH!]
WHITE BUTTER OF THE CHEF, VEGETABLE TAGLIATELLE

MI-CUIT DE THON 29.00
CRÉMEUX DE PETITS POIS, PIPERADE DE LÉGUMES DU SOLEIL, ÉMULSION DE CHORIZO
SEARED TUNA
PEA CREAM, MEDITERRANEAN VEGETABLE PIPERADE, CHORIZO EMULSION

TARTARE DE POISSON SELON ARRIVAGE 27.00
ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
FISH TARTAR [LOCAL FISH!]
CHOICE OF SIDE DISH

LES PÂTES !

We ♥ pasta



PÂTES SANS GLUTEN SUR DEMANDE | +€2 • **Gluten free pasta available on request | +€2**

RIGATONI À LA CRÈME D'ASPERGE ET PETIT POIS, STRACCIATELLA 28.00
ASPARAGUS AND PEA CREAMY PASTA, STRACCIATELLA

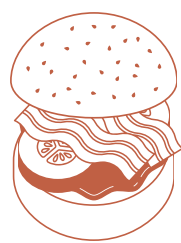
MIJOTÉ DE COQUILLETES À LA TRUFFE 31.00
JAMBON TRUFFÉ, VIEUX COMTÉ
TRUFFLED PASTA COQUILLETES
WITH TRUFFLED HAM AND COMTÉ CHEESE

RIGATONI À LA LANGOUSTE ET GAMBAS 34.00
BISQUE DE LANGOUSTE VANILLÉE
LOBSTER AND GAMBAS RIGATONI PASTA WITH VANILLA FLAVOR BISQUE



BURGERS *Gourmets*

STEAK HACHÉ FRAIS DU BOUCHER, SERVIS AVEC DES FRITES
FRESH BEEF PATTY FROM THE BUTCHER, SERVED WITH FRIES



SMASH BURGER

**Steak black Angus,
cheddar, bacon,
sauce relish**

Fresh black angus beef
patty, bacon, cheddar,
relish sauce

19.00



CHICKEN RANCH BURGER

**Poulet croustillant,
bacon, cheddar,
sauce ranch**

Crispy chicken, smoked
cheese,bacon,
ranch sauce

22.00



SIGNATURE BURGER

**Inspiration
du
Chef**

Inspiration
of the
Chef

**PRIX DU MARCHÉ
MARKET PRICE**

PAIN SANS GLUTEN SUR DEMANDE | +€2 • **Gluten free bread available on request | +€2**

Menu enfant · Kids Menu

• STEAK, POULET OU POISSON DU JOUR ; SERVI AVEC SON ACCOMPAGNEMENT •

OU

PÂTES AU BEURRE

+

UNE BOULE DE GLACE

BEEF PATTY, CHICKEN OR FISH OF THE DAY SERVED WITH ONE SIDE

OR

BUTTER PASTA

+

ONE SCOOP OF ICE CREAM

14.00



DESSERTS *Gourmands* SWEET LOVERS

FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE 14.00
HOMEMADE LAVA CAKE, VANILLA ICE SCOOP

CRÈME BRULÉE À LA PISTACHE 10.00
PISTACHIO CRÈME BRULÉE

PANNA COTTA DU P'TIT BISTRO 12.00
PANNA COTTA OF LE P'TIT BISTRO

TRADITIONNELLE CRÊPE SUZETTE FLAMBÉE AU GRAND MARNIER 12.00
THIN PANCAKE WITH AN ORANGE FLAVOR
FLAMBED WITH GRAND MARNIER LIQUOR

COUPE DE GLACE : 1 BOULES 3,5€ • 2 BOULES 6€ • 3 BOULES 9€
CUP OF ICE CREAM: 1 SCOOP €3.5 • 2 SCOOPS €6 • 3 SCOOPS €9

BON APPETIT

