



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.

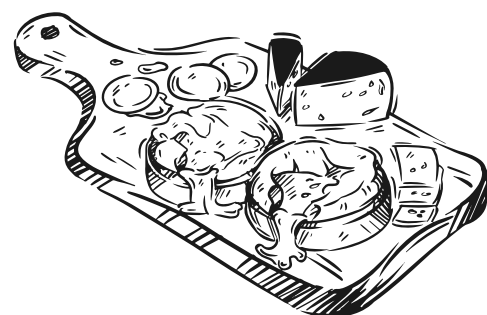
Our Chef offers a traditional French cuisine, generous and tasty, with fresh and local products.

**POUR TOUTES QUESTIONS RELATIVES AUX ALLERGÈNES,
NOTRE ÉQUIPE SE TIENT À VOTRE ENTIÈRE DISPOSITION**
- IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE LET THE TEAM KNOWS -



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

Les planches



CHARCUTERIES FINES
SELECTION OF CURED MEATS

16.00 2Pers
32.00 4Pers

FROMAGES AFFINÉS
SELECTION OF FINE CHEESES

18.00 2Pers
36.00 4Pers

MIXTE
SELECTION OF CURED MEATS
AND FINE CHEESES

26.00 2Pers
48.00 4Pers

WHAT ELSE?

POUTINE DU P'TIT BISTRO **16.00**
FRITES, SAUCE CHEDDAR MAISON, JUS CORSÉ, BACON, OIGNONS CRISPY

P'TIT BISTRO POUTINE
FRENCH FRIES, HOMEMADE CHEDDAR SAUCE, GRAVY JUICE, BACON, CRISPY ONIONS

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL  **23.00**
CONFITURE DE FIGUE, TOAST À L'AIL

BAKED CAMEMBERT WITH HONEY
FIG JAM, GARLIC TOAST

MOULES GRATINÉES X6 **14.00**
BEURRE PERSILLÉ À L'AIL

ROASTED MUSSELS X6
WITH GARLIC AND PARSLEY BUTTER



ENTREES *(très)* GOURMANDES

GOURMET APPETIZERS

SALADE CÉSAR | *Cesar salad*



CLASSIQUE **16.00**

CŒUR DE ROMAINE, PARMESAN, CROÛTONS, ANCHOIS ET SAUCE CÉSAR

CEASAR SALAD : CLASSIC

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

POULET CROUSTILLANT ET BACON **20.00**

CRISPY CHICKEN AND BACON CESAR SALAD

CREVETTES - SANS BACON - ... **22.00**

SHRIMP CESAR SALAD - NO BACON -

BURRATA FRAÎCHE, TARTARE DE TOMATES ASSAISONNÉ **23.00**

CROUTONS, HUILE DE BASILIC

FRESH BURRATA, SEASONED TOMATO TARTARE

CROUTONS, BASIL OIL

TRADITIONNELLE SOUPE À L'OIGNON **14.00**

TRADITIONNAL OINON SOUP

POIREAUX VINAIGRETTE **16.00**

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE AUX ÉPICES COLOMBO, FONDUE DE POIREAUX

SLOW-COOKED LEEKS

IN COLOMBO SPICES DRESSING, MELTED LEEK

VOL AU VENT D'ESCARGOTS **19.00**

CRÈME AIL ET PERSIL, GRATINÉS AU COMTÉ

SNAILS COOKED SERVED IN PATTY SHELLS

CREAM AND PARSLEY, GRILLED WITH COMTÉ CHEESE

AUBERGINE RÔTIE GRATINÉE AU PARMESAN **18.00**

SAUCE TOMATE AU BASILIC ET AIL, HUILE DE BASILIC

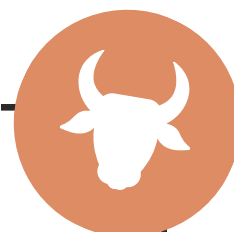
ROASTED EGGPLANT GRATIN WITH PARMESAN

TOMATO SAUCE WITH BASIL AND GARLIC, BASIL OIL



LES PLATS *qu'on* ADORE

MAIN COURSES



BAVETTE GRILLÉE 1 SAUCE ET 1 GARNITURE AU CHOIX **34.00**

GRILLED FLANK STEAK CHOICE OF 1 SAUCE AND 1 SIDE DISH



Sauces SUP + €3

POIVRE, ÉCHALOTE OU BLEU
PEPPER, SHALLOTS OR BLUE CHEESE



Accompagnements | Sides SUP + €6

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

BOEUF BOURGUIGNON ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE **31.00**

BEEF STEW SERVED WITH MASHED POTATOES

MAGRET DE CANARD **38.00**

PURÉE TRUFFÉE GRATINÉE AU COMTÉ, SAUCE MARCHAND DE VIN

DUCK BREAST

TRUFFLED GRATIN-BAKED PURÉE WITH COMTÉ CHEESE, WINE MERCHANT'S SAUCE

TRADITIONNEL TARTARE DE BOEUF **28.00**

ÉCHALOTES, CORNICHONS, CÂPRES ET JAUNE D'OEUF - 1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

TRADITIONAL BEEF TARTAR

SHALLOTS, PICKLES, CAPERS, EGGS YOLK AND CHOICE OF ONE SIDE DISH

On the seaside

CÔTÉ MER

FILET DE BALISTE GRILLÉ **32.00**

SAUCE CHAMPAGNE AU LAIT DE COCO, TAGLIATELLES DE LÉGUMES ET RIZ PILAF

GRILLED TRIGGERFISH FILET [LOCAL FISH!]

CHAMPAGNE SAUCE WITH COCONUT MILK, VEGETABLE TAGLIATELLE AND PILAF RICE

MI-CUIT DE THON **29.00**

CRÉMEUX DE PETITS POIS, PIPERADE DE LÉGUMES, SAUCE CRÉOLE

SEARED TUNA

PEA CREAM, VEGETABLE PIPERADE, CREOLE SAUCE

VIVANEAU ENTIER **36.00**

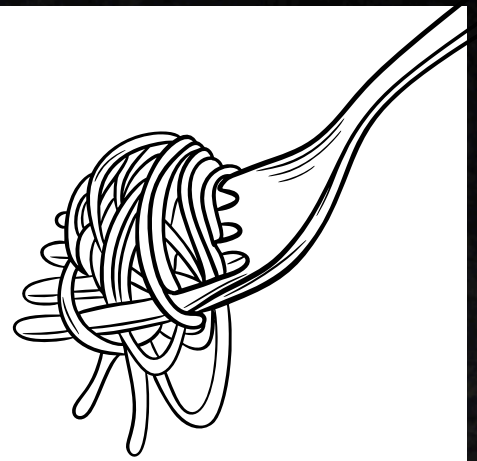
SAUCE CRÉOLE À LA PASSION, RIZ PILAF

WHOLE RED SNAPPER [LOCAL FISH!]

CREOLE SAUCE WITH PASSION FRUIT, PILAF RICE

LES PÂTES !

We ♥ pasta



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

PACCHERI À LA PROVENÇALE, BASILIC ET BURRATA FRAÎCHE 28.00
PROVENÇAL STYLE PACCHERI WITH BASIL AND FRESH BURRATA

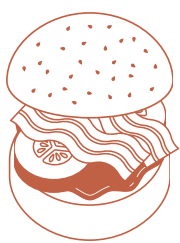
MIJOTÉ DE COQUILLETES À LA TRUFFE 32.00
JAMBON TRUFFÉ, VIEUX COMTÉ
TRUFFLED PASTA COQUILLETES
WITH TRUFFLED HAM AND COMTÉ CHEESE

PACCHERI AUX CREVETTES 31.00
BISQUE CRÉMÉE DE LA MER À LA CITRONNELLE
PACCHERI WITH SHRIMPS
CREAMY SEAFOOD BISQUE WITH LEMONGRASS



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 échalotte**

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

19.00



CHICKEN BURGER

**Poulet croustillant,
chèvre, miel,
sauce moutarde miel**

Crispy chicken, goat
cheese, honey,
honey mustard sauce

23.00



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 OU À LA TOMATE

+

UNE BOULE DE GLACE

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

OR

PASTA (BUTTER OR TOMATOE SAUCE)

+

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 12.00
PISTACHIO CRÈME BRULÉE

TARTARE D'ANANAS, SIROP DE BASILIC, GLACE BULGARE (YAOURT) 12.00
PINEAPPLE TARTARE, BASIL SYRUP, BULGARIAN YOGURT ICE CREAM

TRADITIONNELLE CRÊPE SUZETTE FLAMBÉE AU GRAND MARNIER 14.00
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