

Bistrot · Bar à vins

# Bigo

Paris · Les Halles

## Apéritifs

Pastis, Ricard, Casanis 2cl.....	3,5
Martini rouge, blanc 5cl.....	4,5
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.....	6
Jus de fruits 25cl.....	4,5
Ginger Beer 25cl.....	4

## Eaux Minérales

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

## Boissons Chaudes

Café expresso, allongé.....	2,5
Café noisette.....	2,5
Café crème, 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
Entrée Plat Dessert.....	22,5

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

Starter + Main course or Main course + Dessert.....	18
Starter + Main course + Dessert.....	22,5

## ENTRÉES / STARTERS

<b>Œufs mayonnaise.....</b>	<b>5,5</b>
<i>Hard-boiled eggs, mayonnaise</i>	
<b>Ravioles de Royan, crème de parmesan.....</b>	<b>7</b>
<i>Royan ravioli</i>	
<b>Terrine de campagne.....</b>	<b>6</b>
<i>Country pate</i>	
<b>Gravlax de saumon.....</b>	<b>7,5</b>
<i>Salmon Gravlax</i>	
<b>Cassiolette de Champignons, œuf mollet.....</b>	<b>6,5</b>
<i>Mushroom casserole, poached egg</i>	
<b>Entrées du jour (voir ardoise)</b>	
<i>Starter of the day (see blackboard)</i>	

## PLATS / MAIN COURSES

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

## FROMAGES / CHEESE & DESSERTS

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

## MENU ENFANT / KID'S MENU

<b>Steak haché, frites &amp; brownie au chocolat.....</b>	<b>11,5</b>
<i>Minced meat with french fries, chocolate brownie</i>	

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

### LES BLANCS

Côtes de Gascogne, Dom. De Maubert.....	20
Côteaux du Layon, Dom. de l'Eté.....	5 / 18 / 25
Menetou-Salon, Dom. Champarlan.....	33
Bourgogne, Macon Villages, Vignerons de Buxy.....	5 / 18 / 25
Bourgogne, Petit Chablis, William Nahan.....	6,5 / 23 / 35
Pays d'Oc, Chardonnay, Dom. de Benezet.....	3,5 / 13 / 18
Gard, Viognier, « Les Îles Blanches », C. des Chartreux .....	25
Alsace, Edelzwicker, Geschickt, 1L.....	6,5 / 23 / 42

Vin Nature du moment (voir ardoise)

### LES ROSÉS

Gard, « La Belle Emilie », C. des Chartreux.....	4 / 14 / 20
Côte de Provence, « Esterelle », Ch. Du Rouet.....	6 / 21 / 35

Vin Orange Nature du moment (voir ardoise)

### LES ROUGES

Anjou, Cabernet Franc, Dom. des Rochettes.....	24
Brouilly, Gamay vieilles vignes, Dom. St Ennemond .....	5 / 18 / 27
Bourgogne, Pinot Noir, Vignerons de Buxy.....	6,5 / 23 / 35
Côtes du Rhône, Syrah Grenache, Dom. des 3 Lys.....	4 / 15 / 23
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.....	3,5 / 13 / 18

Vin Nature du moment (voir ardoise)

### LES BULLES

Veuve Pelletier.....	9 / 60
Mumm Cordon Rouge.....	75
R de Ruinart.....	90
Pet Nat	

## Happy Hour

16H - 21H

Pinte de Pelican.....	5
Verre de vin des copains.....	3
Spritz/Mule/Gin To.....	6
Cocktail sans alcool.....	5
Coupe de champagne.....	7
Bouteille de Champagne .....	45

### Cocktails • 8

- 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

Pélican blonde 25cl / 50cl.....	4 / 7
Gallia I.P.A 25cl / 50cl.....	4,5 / 8
Belzebuth blanche 25cl / 50cl.....	4,5 / 8
Ciney 25cl / 50cl.....	4,5 / 8
Panaché 25cl / 50cl.....	4 / 7
Monaco 25cl / 50cl.....	4,5 / 8

### Bières bouteilles

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

### Digestifs & Alcools

Cognac, Armagnac, Vieille prune,	
Vieux Rhum, Calvados 4cl .....	9
Mirabelle, Poire, Framboise 4cl ....	9
Baileys 4cl.....	8
Get 27, Get 31 5cl.....	8
Gin, Tequila, Rhum, Vodka 4cl....8	



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