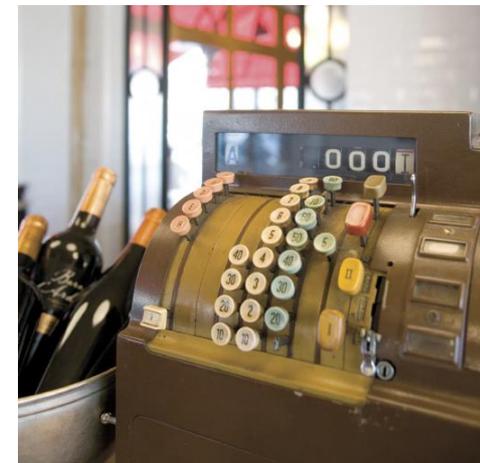
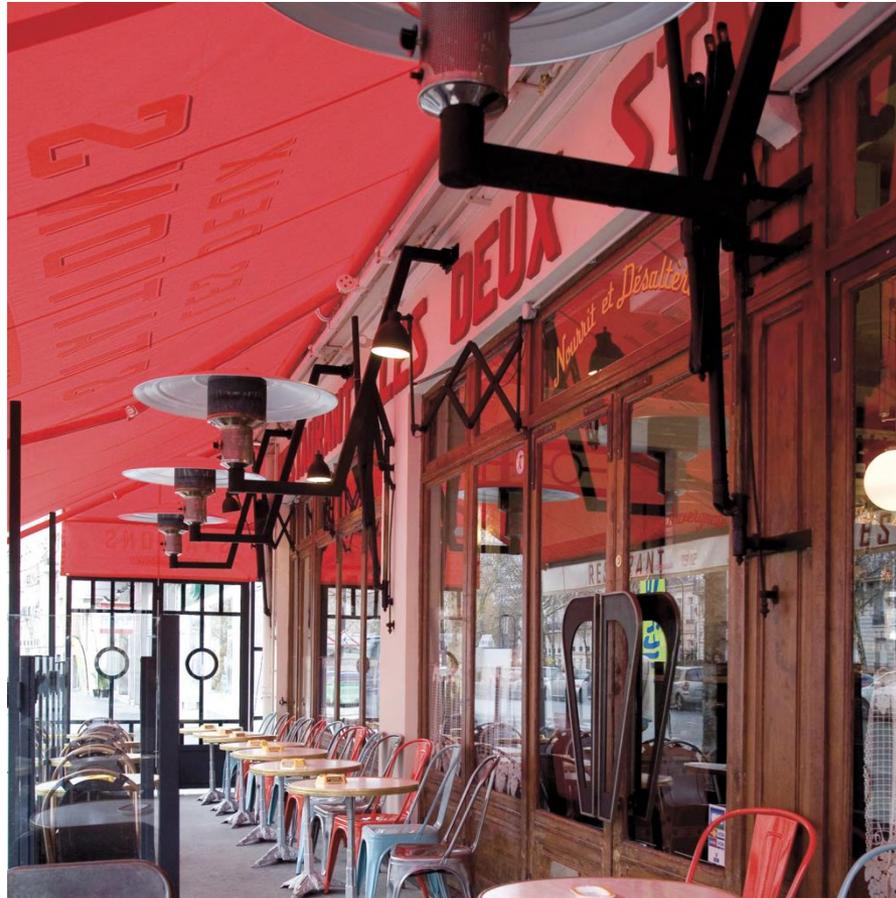


LES DEUX STATIONS

bistro populaire

VOTRE COCKTAIL OU AFTERWORK AU RESTAURANT LES DEUX STATIONS

Bistro populaire – Cuisine Auvergnate
Votre repas au restaurant Les Deux Stations



LE RESTAURANT

Présentation

Bienvenue dans le Paris des années 50. Téléphone en Bakélite, nappes à carreaux, petits plats copieux, les Deux Stations est un havre de paix où le temps s'est arrêté.

On découvre un lieu populaire, empreint de convivialité, où l'on se retrouve entre amis, en famille, à toute heure de la journée pour passer un moment de détente, tout simplement.

Privatisable entièrement ou en partie, le restaurant Deux Stations peut accueillir jusqu'à 120 personnes en cocktail.



QUOI ? UN APERO



LES DEUX STATIONS

bistro populaire



Menu 1 22€ (vins maison) Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Entrées

Assiette de saucisson de la maison Conquet
Petite salade de croquettes de Cantal
Friture de poissons

Plats

Confit de canard, pommes sarladaises
Salade Caesar
Fricassé de volaille au petit chablis
Andouillette

Desserts

Mousse au chocolat noir
Tarte au citron
Crème caramel

Boissons : 1 bouteille de vin pour 3 pers

En rouge = Cuvée du patron-Merlot *ou*

En blanc = Chardonnay *ou*

En Rosé = Cinsault

Eaux & café compris

Menu 1 complet (vins maison)

Entrée + Plat + Dessert

23,14€ HT – 26€ TTC

LES DEUX STATIONS

bistro populaire



**Menu 2 à 35€ (vins supérieurs)
Entrée + Plat ou Plat + Dessert**

Entrées

Terrine de campagne de la Maison Conquet
Gratiné à l'oignon
Friture de petits poisson

Plats

Cabillaud coquillettes Jambon
Burger Bougnat Cantal
Camembert rôti

Desserts

Tarte tatin
Café gourmand
Ile flottante

Boissons : 1 bouteille de vin pour 3 pers

En rouge = Coteaux du Languedoc Les Terrasses du Larzac

En blanc = Vin de France Chardonnay – Eclat de Soleil

En rosé = Côtes de Provence Cuvée Mélopée – Domaine de Gavoty

Eaux & café compris

Menu 2 complet à 40€ (vins supérieurs)

**Entrée + Plat + Dessert
35,61€ HT – 40€ TTC**

LES DEUX STATIONS

bistro populaire



Menu 3 complet (vins supérieurs)

Entrée + Plat + Dessert

46,28€ HT – 52€ TTC

1 coupe de champagne Jacquart + 2 amuses bouche/pers

Entrées

Assiette de charcutaille de la Maison Conquet,
Œuf poché
Céleri rémoulade

Plats

Cabillaud coquillettes Jambon
Escalope de veau aux champignons
Onglet de boeuf

Desserts

Tarte cheesecake au mascarpone vanillé, coulis de framboise
Salade d'orange
Crème brûlée

Boissons : 1 bouteille de vin pour 3 pers

En rouge = Bordeaux Supérieur – Domaine de la Gadette ou Cru du Beaujolais – Fleurie – Vigneron de Bel Air

En blanc = Petit Chablis – Domaine Sébastien Christophe

En rosé = Côtes de Provence – Commanderie Peyrassol

Eaux & café compris

