À LA CARTE

Découvrez notre nouvelle carte gourmande, pimpée de saveurs inédites et de produits frais pour ensoleiller vos pauses.
Laissez-vous tenter par des créations originales qui sauront ravir tous les épicuriens midi et soir !

5, rue Voltaire à Vienne
(vers le square de la République)

email : bacchus.pool@gmail.com
Tél. : 04 72 008 008
www.bacchus-pool.fr

CARTE BACCHUS

LUDIQUE & ÉPICURIEN

@bacchusandpool

Bacchus & Pool

LES MIDIS À BACCHUS

Plat du jour *de la semaine* — **12 €**
voir l'ardoise

Plat healthy *de la semaine* — **12 €**
Pour votre santé : voir l'ardoise

Plat Pasta *de la semaine* — **12 €**
Vive les sucres lents : voir l'ardoise

Faisselle de la mère Richard — **4 €**

Desserts *de la semaine* — **4 €**
2 choix : voir l'ardoise

1ER VENDREDI DU MOIS À VOLONTÉ !

Au programme
Pas de carte - Menu pour toute la table - Réservation obligatoire

Infos pratiques importantes
Sur réservation uniquement : attention, places limitées à 100 personnes.

Pensez à réserver votre table dès maintenant !

PHOTOBOOTH POUR LES GROUPES

En location pour les groupes, renseignez-vous !

ENTRÉES

Os à moelle 11 €
Salade verte, croûtons et fleur de sel

Pinsa Romana Mont d'Or 13 €
Pâte à pinsa, crème, lardons et Mont d'Or, salade verte

Quésadillas du moment 11 €
Selon l'humeur du chef, salade verte

& les petites salades

SALADES

Salade César Petite **12 €** Grande **17 €**
Salade iceberg, aiguillettes de poulet pané, parmesan, sauce césar, croûtons

Salade Summer body Petite **11 €** Grande **16 €**
Salade iceberg, avocat, feta, pomme Granny Smith, tagliatelles de carottes et râpé de betteraves

Salade Coin-coin Petite **12 €** Grande **17 €**
Salade verte, gésier de canard, magret de canard mariné, croûtons, pignons de pin

Salade Bacchus Petite **13 €** Grande **18 €**
Salade verte, gravlax de bœuf, foie gras maison, pousses de betterave

PLANCHES
(le soir uniquement)

Charcuterie & fromages Petite **12 €**
Coppa corse, Jambon blanc truffé, bacon, chorizo et rosette - Fromage : brie, taleggio, tête de moine (uniquement sur la grande)
Grande **30 €**

Bacchus Petite **16 €**
Croque-monsieur au jambon truffé, frites maison, Pinsa romana au mont d'or
Grande **40 €**
Croque-monsieur au jambon truffé, Pinsa Romana au Mont d'or, quésadillas du moment, crêpe façon Mémé Nini, foie gras, frites maison

Carnivore "+ de 1 kg de viande" **70 €**
Tartare de bœuf, os à moelle, gravlax de bœuf, cordon bleu maison au beaufort, pièce du boucher du moment, potatoes au paprika fumé

Planche sucrée
Sur commande uniquement **35 €**

PLATS

Crêpes façon Mémé Nini **18 €**
2 crêpes farcies à la béchamel au jambon blanc et au comté

Gratin de ravioles du Dauphiné **16 €**
Crème, parmesan, salade iceberg

Gratin de ravioles aux cuisses de grenouilles désossées **20 €**
Crème, parmesan, salade iceberg, cuisses de grenouilles désossées, persillade

Welsh gratiné au four **18 €**
Pain de campagne, cheddar, œuf, bière brune, bacon, moutarde à l'ancienne, salade iceberg

Croque-monsieur gratiné **16 €**
Jambon truffé, salade iceberg, frites maison

Croque-madame gratiné **17 €**
Jambon truffé, salade iceberg, œuf, frites maison

Cordon bleu maison au beaufort et jambon truffé **22 €**
Salade iceberg et frites maison

Pad Thaï aux crevettes et poulet **21 €**
Nouilles de riz, cacahuètes, coriandre, pousses de soja, sauce teriyaki, œufs, oignons fanes, sauce sriracha

Option végan : sans crevettes, sans poulet, sans œuf, avec choux chinois, pousses de soja, carottes et pois gourmands **19 €**

Saumon laqué au sirop d'érable et miso **24 €**
Légumes façon Wok avec choux chinois, pousses de soja, carottes et pois gourmands, vinaigre de riz, sauce soja, gingembre et ail

Méli-mélo de Lotte et de crevettes **25 €**
Lait de coco, curry, brunoise de butternut et courgette

Tartare de bœuf **20 € + 1€ poêlé**
Tartare de bœuf coupé aux couteaux 250 gr, câpres, échalote, ciboulette, cornichon, mayonnaise maison, ketchup, sauce anglaise, tabasco, cognac, frites maison et salade iceberg

Tartare lyonnais **25 €**
Tartare de bœuf coupé aux couteaux 180 gr mélangé avec un os à moelle, câpres, échalote, ciboulette, cornichon, mayonnaise maison, ketchup, sauce anglaise, tabasco, cognac, frites maison et salade iceberg

Escalope de veau nappée de mozzarella à la napolitaine **25 €**
Escalope de veau panée, sauce napolitaine, mozzarella, gnocchis à la crème

Pièce du boucher du moment et frites maison
Sauce au choix : moutarde à l'ancienne, poivre, fourme d'Ambert

Frites maison **6 €**

Frites maison avec Cheddar **8 €**

BURGERS

Burger Bacchus **18 €**
1 steack haché de 180 gr, frites maison, tomate, salade, pickles d'oignons, cornichon aigre doux, crème parmesane (fromage au choix : chèvre, emmental, reblochon, fourme d'Ambert, cheddar)

Big burger Bacchus **25 €**
2 steacks hachés de 180 gr, œuf au plat, bacon, frites maison, tomate, salade, pickles d'oignons, coppa, cornichon aigre doux, crème parmesane (fromage au choix : chèvre, emmental, reblochon, fourme d'Ambert, cheddar)

Burger Mont d'Or **21 €**
Mont d'or, jambon fumé, salade verte, oignons rouges, potatoes maison

Burger végétarien **18 €**
Mélange pané et battu d'avocat, de maïs et de jalapeños, tomate, salade, pickles d'oignons, cornichon aigre doux, frites maison (fromage au choix : chèvre, emmental, reblochon, fourme d'Ambert, cheddar)

MENU ENFANT

Aiguillettes de poulet maison ou steak haché — **10 €**
Frites maison, un sirop à l'eau et 1 boule glace

FROMAGES

Faisselle Mère Richard — **4 €**
½ St Marcellin Mère Richard — **4 €**
St Marcellin entier Mère Richard — **8 €**
Fromage sec — **11 €**
1/2 Saitnt-Marcellin, taleggio, fourme d'Ambert, reblochon

DESSERTS
(Tous sont faits maison)

Mousse au chocolat — **7 €**
Cookie, glace Nuty & chantilly — **8 €**
Tiramisu du moment — **8 €**
Crème brulée du moment — **8 €**
Carpaccio d'ananas, sorbet coco — **8 €**
Moelleux chocolat noir — **8 €**
Cœur coulant chocolat blanc, flambé au rhum
Marron swiss maison — **8 €**
Avec éclats de meringue
Café gourmand* — **9 €**
Thé gourmand* — **10 €**
Get gourmand* — **13 €**
Expresso Martini gourmand* — **17 €**
Champagne / Chartreuse gourmand* — **17 €**
*Crème brulée et tiramisu du moment, mousse au chocolat et 1 boule de glace (HDG) du chef

Glaces et sorbets
1 boule — **3 €**
2 boules — **5 €**
Supp. chantilly maison, chocolat ou caramel — **1 €**

BOISSONS CHAUDES

Café — **1,8 €**
Grand café — **3,2 €**
Thé / Tisane Maison Soral — **4 €**
Chocolat chaud — **5 €**
Cappuccino — **5 €**

SOFTS

Jus de fruits 25cl (orange, tomate, ACE, pomme, fraise, pamplemousse, ananas)	**3.5 €**
Coca cola 33cl	**3.5 €**
Coca cola Zéro 33cl	**3.5 €**
San benedetto 33cl	**3.5 €**
Fuze Tea 25cl	**3.5 €**
Schweppes Tonic 25cl	**3.5 €**
Schweppes Agrumes 25cl	**3.5 €**
Ginger beer 25cl	**3.5 €**
Orangina 25cl	**3.5 €**
Oasis Tropical 25cl	**3.5 €**
Redbull 25cl	**4 €**
Limonade 33cl	**3 €**
Diabolo 33cl	**3.5 €**
Sirop à l'eau 33cl	**2.5 €**
Vals 75cl	**5 €**
Vittel 1l	**6 €**

BIÈRES PRESSIONS

St Omer blonde	25 cl	**3,5 €**
	50 cl	**7 €**
	Formidable 1l	**11 €**
Goudale Blanche	25 cl	**4,5 €**
	50 cl	**9 €**
	Formidable 1l	**15 €**
Goudale Ambrée	25 cl	**5 €**
	50 cl	**10 €**
	Formidable 1l	**16 €**
Picon bière (St Omer)	25 cl	**4,5 €**
	25 cl	**9 €**
	Formidable 1l	**15 €**
Pressions du moment	25 cl	prix selon le moment
	50 cl	prix selon le moment

BIÈRES BOUTEILLES

Desperados	33 cl	**6 €**
Mort Subite Cerise	33 cl	**6 €**
Belzebuth Rouge	33 cl	**6 €**
Bières du moment	33 cl	prix selon le moment

Carte des vins & cocktails
sur demande à disposition