LE BISTROT
DE L'INSTITUT FRANÇAIS

NOTRE FORMULE À L'ARDOISE
(renouvelée chaque semaine)

entrée + plat + dessert : $11,50
entrée + plat ou plat + dessert : $9,50

NOS ENTRÉES

Oeufs mimosa et carottes râpées	$4,00
Calamars sautés, chorizo et poivrons	$5,00
Cuisses de grenouille en persillade	$6,00
Salade feta, tomate cerise, concombre et olive	$5,50
Pâté en croûte	$5,00
Foie gras maison	$8,00

NOS PLATS

Porc au caramel & riz	$6,00
Bobun végétarien / porc	$4,5 / $6,5
Cuisse de poulet rôti et jus au thym*	$7,00
Filet de boeuf sauce au poivre*	$9,00
Tartare de boeuf préparé* / poisson combawa sésame & passion	$9,00
Steak haché*	$5,50
Burger du Bistrot* (steak haché, confit d'oignons)	$6,50
Filet de bar, piperade & riz pilaf	$8,00
Parmentier de canard	$8,00
Lasagne feta-épinard & salade	$8,00
Coquillettes jambon-truffe ou truffe-parmesan	$5,50
Croque-monsieur*	$6,00
+ béchamel truffée	+ $0,5
+ croque-madame	+ $0,5

Garniture au choix : frites, ratatouille, tagliatelles ou salade

NOS DESSERTS

Fondant au chocolat et glace vanille	$5,00
Café gourmand	$5,00
Mousse au chocolat à la fleur de sel de Kampot	$3,00
Crumble pomme-framboise	$4,00
Glace ou sorbet	$1,5 / $2,5 / $3,5

Végétarien

SUR LE POUCE

Planche de charcuterie	$8,00
Planche de fromage	$10,00
Rillettes de thon, tapenade et feta marinée	$6,00
Calamars à la romaine	$4,00
Burrata, tomates cerises & huile d'olive	$7,00
Sandwiches (jambon-fromage / rillettes de porc & cornichon / rillettes de thon & crudités)	$4,00
Cornet de frites / assiette de frites	$1,0 / $1,5

PETIT-DÉJEUNER & GOÛTER

Tartines beurre & confiture	$2,50
Croissant / Pain au chocolat	$1,50
Cookies maison	$1,00
Oeufs à la Coque / Au plat / Omelette	$2,00
+ bacon + fromage	+ $1,0
Salade de fruits	$2,50

FORMULE PETIT-DÉJ — $5,00

Café ou thé
Croissant ou pain au chocolat
Salade de fruits ou jus de fruits frais

LE COIN KHMER

Pad thai tofu / boeuf	$3,50
Riz sauté au poulet	$2,00
Amok de poisson	$4,00
Curry de légumes	$4,00
Nems végétariennes	$2,50

SAMEDI - ENFANTS : $6

Plat + dessert
(jusqu'à 12 ans inclus) tous les samedis

LE BISTROT
DE L'INSTITUT FRANÇAIS

Lundi 9h - 14h
Mar - Ven 9h - 18h30
Samedi 9h - 17h00

Ouvert juqu'à 22h les soirs d'événements

NOS BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

EAUX MINÉRALES

Kulen 50cl / 1,5l	$1,5 / $3,0
Kulen pétillante 35cl / 1l	$2,5 / $4,5

SODAS / SIROPS

Coca Cola, Sprite, Soda water, Tonic	$1,50
Coca Zero, Orangina	$2,00
Sirops : Menthe, Grenadine, Fraise, Orgeat	$1,50

JUS DE FRUITS FRAIS

Citron	$1,50
Passion, Pastèque, Ananas	$2,00
Orange, Pomme	$3,00
Mixte	$3,50

FRAPPÉS

Citron, Citron-menthe, Taro, Banane, Citrouille	$1,50
Fraise	$2,00
Chocolat, Café au lait	$2,50

CAFÉS ET THÉS GLACÉS

Thé vert / au lait	$1,0 / $1,5
Thé au citron	$2,00
Café	$2,00
Café au lait, Cappuccino, Latte	$2,50

BOISSONS CHAUDES

Sélection de thés	$1,50
Expresso, Allongé, Décaféiné	$1,25
Cappuccino, Latte, Mocaccino	$2,00
Chocolat chaud	$2,50
Thés d'exception	$3,00

BIÈRES

Beer Lao, Cambodia, Angkor	$1,50
Tiger, Heineken	$2,00
Picon Bière	$2,50
Corona	$3,00
Vedett Blonde	$5,50
Maredsous (blonde et brune)	$6,00
Chimay Triple, Chimay Bleue	$6,00
Duvel	$6,50

APÉRITIFS ET ALCOOLS

Pastis	$1,50
Ricard, Porto	$2,00
Jim Beam, J&B	$2,50
Jet 27, Bailey's	$3,00
Campari, Bacardi, Havana, Malibu	$3,00
Absolut Vodka, Stolichnaya	$3,00
Vodka Grey Goose	$3,50
Jim Beam Black, Chivas Regal, Jack Daniel's, Black Label, Red Label, Jameson	$3,50
Martini Rouge, Blanc, Extra Dry	$3,50
Gin Bombay, Gordon's	$3,50
Extra jus de fruits / soda / sirop	$0,50

DIGESTIFS

Cognac, Armagnac, Poire Williams, Calvados	$5,50

NOS COCKTAILS $6,00

Notre sélection de vins est disponible sur la carte des vins

LA CAVE DU BISTROT

VINS ROUGES

1. Cuvée du Bistrot Languedoc Grenache, carignan et merlot	$3,5	$18
2. Château la Gamaye "Cuvée Prestige" Bordeaux, Merlot / Cabernet Sauvignon	$4,5	$25
3. Domaine de Mihoudy, Anjou AOP Loire, Cabernet France		$27
4. Cote du Rhone Grenache / Syrah / Cinsault		$27

VINS BLANCS

1. Cuvée du Bistrot Languedoc Chardonnay, grenache blanc et Marsanne	$3,5	$18
2. Jean Guillot Bordeaux, Sauvignon Blanc	$4,5	$25
3. Bouchard Père et Fils, Maçon Villages AOP Bourgogne, Chardonnay		$28

VIN ROSÉ

Les Maîtres Vignerons Provence AOC, Grenache Cinsault	$5,0	$28

LE BISTROT
DE L'INSTITUT FRANÇAIS

OUR SET MENU ON SLATE
(renewed weekly)

starter + main dish + dessert : $11,50
starter + dish or dish + dessert : $9,50

OUR STARTERS

Deviled Eggs w/ Shredded Carrot Salad	$4,00
Sautéed Calamari, Chorizo & Pepper Bells	$5,00
Frog Legs w/ Garlic and Parsley	$6,00
Feta, Cherry Tomato, Cucumber & Olive Salad	$5,50
Pâté en Croûte & Salad	$5,00
Homemade foie gras	$8,00

OUR MAIN DISHES

Caramelised Pork with Rice	$6,00
Bobun vegetarian / pork	$4,5 / $6,5
Roasted Chicken Leg with Thyme	$7,00
Beef Fillet with Pepper Sauce*	$9,00
Fish Tartare (kaffir lime, sesame & passion fruit) or Beef Tartare* (prepared by the chef)	$9,00
Beef Patty*	$5,50
Burger du Bistrot* (minced beef & onion confit)	$6,50
Sea Blass Filet, Piperade & Rice Pilaf	$8,00
Duck Parmentier	$8,00
Feta & Spinach Lasagna with Salad	$8,00
Croque-monsieur*	$6,00
+ truffle Bechamel sauce	+ $0,5
+ croque-madame	+ $0,5

Your choice of garnish: fries, ratatouille, tagliatelles or salad

OUR DESSERTS

Chocolate Fondant & Vanilla Ice-cream	$5,00
Café Gourmand	$5,00
Chocolate Mousse w/ Kampot Sea Salt	$3,00
Apple-Raspberry Crumble	$4,00
Ice-cream or sorbet	$1,5 / $2,5 / $3,5

Vegetarian

ON THE GO

Cold Cuts Platter	$8,00
Cheese Platter	$10,00
Tuna Rillettes, Tapenade & Marinated Feta	$6,00
Fried Calamari	$4,00
Burrata w/ roasted tomatoes & olive oil	$7,00
Sandwiches (pork rillettes & pickles / tuna rillettes pickles / ham & cheese)	$4,00
Fries (cornet / platter)	$1,0 / $1,5

BREAKFAST & SNACKS

Butter & Jam Tartines	$2,50
Croissant / Pain au chocolat	$1,50
Homemade Cookies	$1,00
Soft-boiled Eggs / Fried Eggs / Omelette	$2,00
+ bacon + fromage	+ $1,0
Fruit Salad	$2,50

BREAKFAST MENU — $5,00

Coffee or Tea
Croissant or Pain au chocolat
Fruit Salad or Fresh Fruit Juice

THE KHMER CORNER

Pad Thai tofu / beef	$3,50
Fried Rice with Chicken	$2,00
Fish Amok	$4,00
Vegetarian Curry	$4,00
Vegetarian Nems	$2,50

SATURDAY KIDS MENU: $6

Meal + dessert
(up to 12 years old) every Saturday

LE BISTROT
DE L'INSTITUT FRANÇAIS

Monday	9am - 2pm
Tue-Fri	9am - 6:30pm
Saturday	9am - 5:00pm

Open until 10pm during IFC events

OUR DRINK MENU

COLD DRINKS

MINERAL WATER

Kulen 50cl / 1,5l	$1,5 / $3,0
Sparkling Kulen 35cl / 1l	$2,5 / $4,5

SODAS / FRUIT SYRUPS

Coca Cola, Sprite, Soda water, Tonic	$1,50
Coca Light, Orangina	$2,00
Syrups: Mint, Grenadine, Strawberry, Orgeat	$1,50

FRESH FRUITS JUICES

Lemon	$1,50
Passion, Watermelon, Pineapple	$2,00
Orange, Apple	$3,00
Mixed	$3,50

FRAPPÉS

Lemon, Lemon-Mint, Taro, Banana, Pumpkin	$1,50
Strawberry	$2,00
Chocolate, Coffee with Milk	$2,50

ICED COFFEE AND TEA

Green Tea / with milk	$1,0 / $1,5
Lemon Tea	$2,00
Coffee	$2,00
Coffee with Milk, Cappuccino, Latte	$2,50

HOT DRINKS

Tea Selection	$1,50
Expresso, Americano, Decaf	$1,25
Cappuccino, Latte	$2,00
Hot Chocolate	$2,50
Exceptional Teas	$3,00

BEERS

Beer Lao, Cambodia, Angkor	$1,50
Tiger, Heineken	$2,00
Picon Biere	$2,50
Corona	$3,00
Vedett Blonde	$5,50
Maredsous (lager or bitter)	$6,00
Chimay Triple, Chimay Bleue	$6,00
Duvel	$6,50

APERITIFS & ALCOHOLIC DRINKS

Pastis	$1,50
Ricard, Porto	$2,00
Jim Beam, J&B	$2,50
Jet 27, Bailey's	$3,00
Campari, Bacardi, Havana, Malibu	$3,00
Absolut Vodka, Stolichnaya	$3,00
Vodka Grey Goose	$3,50
Jim Beam Black, Chivas Regal, Jack Daniel's, Black Label, Red Label, Jameson	$3,50
Red Martini, White Martini, Extra Dry	$3,50
Gin Bombay, Gordon's	$3,50
Extra fruit juice / soda / syrup	$0,50

LIQUEURS

Cognac, Armagnac, Poire Williams, Calvados	$5,50

OUR COCKTAILS $6,00

Our wine selection is available on our wine menu