

Le Bidule



Bar à Vin, Viande & Poisson

Ouvert du mardi au samedi, midi et soir. Afterwork à partir de 17h30.

☎ 06 87 06 82 30

f Le Bidule

📷 lebidule_lehavre

Menu du Jour

Le midi, du mardi au vendredi

Entrée/Plat ou Plat/Dessert **19€**

Entrée/Plat/Dessert **23€**

Nos Spécialités

Nos Viandes

BURGER DU BIDULE 21€

Steak, Lard Fumé,
Sauce BBQ Maison, Onions Crispy,
Sauce Cheddar et Frites Maison

CORDON BLEU DU BIDULE 22€

Cordon Bleu revisité au Chorizo
et Fromage de Brebis

TARTARE DE BŒUF 22€

Tartare au Couteau 180g, Coupé Maison,
Préparé Minute

BROCHETTE 26€

Brochette d'Onglet Mariné 300g
aux Épices Orientales, Sauce Blanche Maison

ENTRECÔTE 26€

Entrecôte 300gr,
Viande de Seine-Maritime,
Beurre Maître d'Hôtel

à Partager

LA CÔTE DE BŒUF 68€

Côte de Bœuf, Environ 1kg,
Viande de Seine-Maritime,
Frites Maison et Sauce au Choix

Nos Poissons

TARTARE DE POISSON 21€

Poisson selon Arrivage

DOS DE CABILLAUD 26€

150gr, Sauce au Chorizo maison

SAUMON GRILLÉ 19€

Escalope de Saumon Grillé Sauce Tartare

PAVÉ DE THON TATAKI 26€

Pavé de Thon Rouge Snacké façon Tataki
(Soja, Herbes & Noisettes Hachées)

Accompagnement au choix :

Riz, Écrasé de Pommes de terre, Crumble aux légumes de saison, Frites Maison, Salade

Sauces Maison :

Cheddar, Poivre, Tartare, Blanche, Beurre Maître d'Hôtel, Chorizo

Nos Entrées

Œuf Mayonnaise 6€
Terrine Maison 6€
Charcuterie 6€

Tartare de Saumon 6€
Assiette Italienne 6€

Nos Salades

CÉSAR 18€

Poulet Mariné Crispy Maison, Œufs Durs,
Tomates et Parmesan

NORMANDE 18€

Camembert Pané, Pommes de Terre Grenaille,
Lardons, Tomates et Salade

ITALIENNE 18€

Mozza Burrata, Pistou, Tomates Anciennes,
Noix de Jambon et Parmesan

Océane 19€

Saumon fumé, Crevettes, Avocat, Tomates,
Salade et Vinaigrette aux Agrumes

Nos Planches Apéro

L'IBÉRIQUE 16€

Chorizo, Ossau-Iraty, Noix de Porc Séché,
Crottin de Chèvre

LA BIDULE 13€

Beaufort, Comté, Noix de Jambon et Coppa

LA TERRE ET MER 18€

Rosette, Chorizo, Crevette, Saumon Fumé,
Comté et Beaufort

LA BIDULE CHOUETTE 18€

Rosette, Coppa, Noix de Jambon, Comté,
Beaufort et Terrine Maison

ASSIETTE DE FRITES 6€

+ Sauce au Choix

Nos Desserts

Assiette de fromages 7€
Mousse Chocolat Grand Mère 7€
Salade de Fruits 7€
Crème Brûlée 7€
Pavlova aux Fruits Rouges 7€

Brioche Perdue, Glace Caramel 8€
Verrine Pistache Framboise 7€
Café Gourmand 9€
Digestif Gourmand 14€

GLACES ARTISANALES *Le Panier de Léonie*

Parfums : Vanille, Chocolat, Fraise, Passion, Pomme, Yaourt, Citron, Citron Basilic,
Stracciatella, Caramel au Beurre Salé, Bénédicte.

1 boule 3,50€ 2 boules 6€ 3 boules 8€ Supp. Chantilly 1€

Menu Enfant

Moins de 12 ans

Plat / Dessert / Sirop à l'eau 11€

