

l'épicerie du bistro B

Les huiles

- Huile d'olives Desert miracle 500ml : **17€**
- Huile d'Argan 250 ml : **27€**
- Huiles de sésame grillé 500ml : **15€**
- Huile vierge de cacahuète, 250ml : **10€**
- Huile vierge de noix, 250ml : **12€**
- Huile vierge de Pépins de courge, 250ml : **17€**
- Huile de colza : **4,90€**
- Huile de tournesol : **4,90€**

Les vinaigres

- Vinaigre de Xérès 250 ml : **10€**
- Vinaigre de Calamansi, 250ml : **11€**
- Condiment aigre doux aux dattes, 250 ml : **13€**
- Vinaigre de cidre de 2 ans, 250ml : **8,50€**
- Vinaigre de concombre : **12€**
- Vinaigre de tomate : **12€**
- Vinaigre balsamique « Bianco » : **20€**
- Vinaigre balsamique au sirop d'Érable : **20€**
- Balsamique de Modène 8 ans : **23€**
- Balsamique de Modène 12 ans : **30€**

Les épices

- Mélange Foie gras : **6,50€**
- Baie de Timut: **6,50€**
- Piment d'espelette : **8,00€**
- Pimentón de la Vera : **9,00€**
- Sel de Guérande à la truffe d'été (Plantin) : **13€**

Les conserves

- Petites sardines NPS piquantes : **6,50€**
- Petites sardines à l'huile d'olive bio : **5,00€**
- Maquereaux huile d'olive bio : **4,50€**
- Chipirons : **6,50€**
- Ventrèche de thon Albacore : **6,50€**
- Anchois Fumés : **5,00€**
- Moules à l'escabèche : **6,50€**

Les pâtes sèches

- Fregola Sarda tostata : **5,50€**
- Conchiglioni Garofalo : **3,50€/500g**
- Spaghetti Garofalo : **8,90€/1kg**

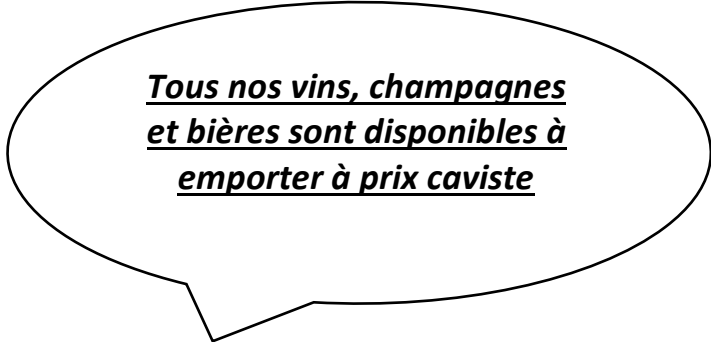
Les farines

- Farine de blé ancien : **3,50€**
- Farine de sarrasin : **3,30€**
- Farine de seigle : **3€**

Confectionnés par le Chef

- Les Crackers : **3,50€/100g**
- Les madeleines : **0,25€/pièce**

(Uniquement à la commande au moins 1h avant, en début de repas, sur place ou par téléphone)



Tous nos vins, champagnes
et bières sont disponibles à
emporter à prix caviste