

LES WEEK-END DU BISTROT

Autour de l'histoire du chef

Pour commencer... La Côte Vermeille

Les Entrées

| | |
|---|------|
| Sélection Ibérique du Bistrot | 25,9 |
| Pan tomate cristal, charcuterie Ibérique Maison Ibérico, Manchego | |
| Le Foie Gras à la fève de tonka | 17,9 |
| Compotée de rhubarbe & oignons caramélisés | |
| Croquettes de la maison (5 pièces) | 9,9 |
| Nous consulter pour la sélection | |
| Le Tataki de Magret de Canard | 13,9 |
| Pesto-soja & riz croustillant | |
| La Veggie Start | 11,9 |
| Houmous de pois chiches, croûtons à l'huile d'olive | |

Pour continuer... Le Vallespir

Les Plats

| | |
|---------------------------------------|----------------|
| Sélection bouchère du moment | Nous consulter |
| Noix de veau basse température | 24,9 |
| Écrasé de pomme de terre & jus réduit | |
| Duo de gambas & thon mi-cuit | 25,9 |
| Chutney de mangues & jusde carapaces | |
| Lotte Snackée | 24,9 |
| & sauce soubressade | |

Accord Mets-Vins

Si vous souhaitez déguster un verre de vin adapté à votre repas, n'hésitez pas à faire appel à nous, nous nous ferons un plaisir de vous proposer un accord mets-vins.

| | |
|------------|------|
| En 2 Temps | 15,9 |
| En 3 Temps | 21,9 |



Pour se laisser tenter... Les Aspres

Les Desserts

| | |
|---|------|
| Le Banofee | 9,5 |
| Pâte brisée, compote de banane-tonka, chantilly vanille & tuile d'amandes | |
| Le Choco-noisette | 9,5 |
| Ganache chocolat, chantilly noisette, noix de pécan caramélisées | |
| L'Esquisse feuilletée | 9,5 |
| Vanille & fraises | |
| Le Café Gourmand | 13,9 |
| Assiette de Fromage du moment | |
| les 80grs | 8,5 |
| les 150grs | 16,5 |

Le Menu des Petits Thuirinois 12,9

Sirop à l'eau ou Bulles sans alcool

◆◆◆
Nuggets de Poulet

ou

Filet de poisson selon arrivage

Purée du moment & frites maison

◆◆◆
Boule de glace au choix

ou

Fondant au chocolat



Nos entrées, plats & desserts proposés sont TOUS faits maison