

# La Carte Bistronomique du Week-end



UNIQUEMENT LES VENDREDIS SOIRS, SAMEDIS MIDIS ET SOIRS

## Entrées

La Planche Ibérique du Bistrot	26.9€
Palette, jambon serrano, chorizo, manchego semi curado & manchego truffé & pan tomate cristal	
Le Tataki de Thon	14.9€
Pané au sésame, vinaigrette à l'asiatique, pointe de wasabi & pickles	
L'Oeuf parfait	15.9€
Velouté du moment & crème de foie gras	
Caviar d'aubergine	13.9€
Palette Bellota, pickles d'oignons rouges & croûtons au thym et huile d'olive	
Les Croquettes du Bistrot	9.9€

## Plats

Calamars en persillade	24.9€
Petits légumes, mousseline de saison & crème de Soubressade	
Merlu de ligne	24.9€
Épinards du Mas Bousquet à Thuir, fumet de homard & poisson	
Noix de veau basse température	27,9€
Polenta crémeuse au parmesan & crème de morilles	
Sélection bouchère du moment	Nous consulter
Nous consulter	consulter

## Nos Desserts

Le Dessert du moment	10€
La Crème Thuirinoise (notre version à nous de la crème catalane) & coulis de saison	10€
La Tartelette Choco-Vanille-Fraise	10€
Pâte sucrée chocolat, diplomate à la vanille & fraises du Mas Bousquet à Thuir	
La Brioche Perdue du Bistrot	10€
Caramel à la fleur de sel, crème fouettée & boule de glace	



Glace artisanale: Glace des Alpes

## Accords Mets-Vins du Roussillon

Laissez vous guider par notre sommelier pour un accord mets-vins adapté à votre repas!

En 2 Temps	19€
En 3 Temps	26€

## Menu Petit Thuirinois

12.9€ jusqu'à 12ans

Sirop à l'eau ou bulles Antidote sans alcool

Nuggets de poulet ou Filet de poisson  
selon arrivage

Purée du moment & frites maison

Boule de glace



Fait Maison



Option végétarienne possible sur demande auprès de notre équipe



Les plats sont élaborés de manière à ce que les saveurs soient les plus harmonieuses possible.

Tout changement sera facturé