



# Le Menu du Déjeuner

Les midis uniquement, du Mardi au Vendredi ( hors Samedis)

Entrée-Plat ou Plat-Dessert

21,90€

Entrée-Plat-Dessert

23,90€

## Les Entrées

L'Oeuf Parfait du Bistrot

Velouté du moment & croûtons à l'huile d'olive

ou

Salade du Berger

Toast chèvre-miel, mesclun de salade, légumes de saison & vinaigrette soja-citron-huile d'olive

ou

Tataki de thon au sésame +3€

Guacamole & chou façon coleslaw

---

## Les Plats

Poisson du moment

Riz pilaf aux légumes & fumet maison

ou

Volaille fermière basse température

Écrasé de pommes de terre & crème de curry

ou

Le Plat du Bistrot

*Nous consulter*

---

## Les Desserts

Millefeuille déstructuré

Vanille & pommes infusées tonka,  
coulis de saison

ou

Dessert du moment



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



# La Carte du Déjeuner

Les midis uniquement, du Mardi au Vendredi ( hors Samedis)

## Les Entrées

Le Tataki de Thon au sésame Guacamole & chou façon coleslaw	13,90€
Le Duo Ibérique & Pan tomate cristal Pan cristal tomate, jambon Bellota & manchego semi-curado	16,90€
La Salade César du Bistrot Oignons crispy, poulet croustillant, parmesan, oeuf & sauce césar	17,90€
La Salade du Berger Toast chèvre-miel, mesclun de salade, légumes de saison & vinaigrette soja-citron-huile d'olive	17,90€
<i>Possibilité de créer une formule avec: Salade César ou du Berger + Dessert au choix + Café (ou thé)</i>	24,90€
L'Oeuf parfait du Bistrot Velouté du moment, croquante, parmesan & croûtons thym & huile d'olive	11,90€

## Les Plats

Poisson selon arrivage Riz pilaf aux légumes & fumet maison	22,90€
Le Plat du Bistrot <i>Nous consulter</i>	Nous consulter
Noix de veau basse température aux morilles & polenta crémeuse au parmesan	26,90€
Tataki de faux-filet de boeuf Simmental Jus réduit & écrasé de pomme de terre	23,90€

## Les Desserts

La Brioche Perdue du Bistrot Caramel au beurre salé & boule de glace	10€
Le Fondant au chocolat Boule de glace & crème fouettée	10€
La Crème Thuirinoise Notre version à nous de la crème catalane	10€



Fait Maison



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