



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 13,90€
Guacamole & chou façon coleslaw

Le Duo Ibérique & Pan tomate cristal 16,90€
Pan cristal tomate, jambon Bellota
& manchego semi-curado

La Salade César du Bistrot 17,90€
Oignons crispy, poulet croustillant,
parmesan, oeuf & sauce césar

La Salade du Berger 17,90€
Toast chèvre-miel, mesclun de salade,
légumes de saison & vinaigrette soja-citron-huile d'olive

Possibilité de créer une formule avec: 24,90€
*Salade César ou du Berger + Dessert au choix +
Café (ou thé)*

L'Oeuf parfait du Bistrot 11,90€
Velouté du moment, croquante,
parmesan & croûtons thym & huile d'olive

Les Plats

Poisson selon arrivage 22,90€
Riz pilaf aux légumes & fumet maison

Le Plat du Bistrot Nous consulter
Nous consulter

Noix de veau basse température aux morilles 26,90€
& polenta crémeuse au parmesan

Tataki de faux-filet de boeuf Simmental 23,90€
Jus réduit & écrasé de pomme de terre

Les Desserts

La Brioche Perdue du Bistrot 10€
Caramel au beurre salé & boule de glace

Le Fondant au chocolat 10€
Boule de glace & crème fouettée

La Crème Thuirinoise 10€
Notre version à nous de la crème catalane



Fait Maison



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