

La Carte Gastronomique du Week-end



UNIQUEMENT LES VENDREDIS SOIRS, SAMEDIS MIDIS ET SOIRS

Les Entrées

Les Ravioles de Foie Gras Mousseline de légumes du moment, foie gras poêlé & huile de truffe	18.9€
Ceviche de Maigre Pickles de légumes & guacamole	16.9€
Gravlax d'Entrecôte Crème mascarpone-chèvre, réduction amandes-teryaki & fleur de sel fumé	15.9€
La Planche du Bistrot Charcuterie Ibérique, manchego & pan tomate cristal	26.9€
Les Croquettes du Bistrot (x 2pcs) (terre ou mer)	3.9€

Nos Desserts

Le Millefeuille Pistache-Fraises Fraises du Mas Bousquet à Thuir, ganache pistache, éclats de pistache, chantilly vanille & sorbet fraise	10€
La Trilogie Chocolatée Ganache au chocolat, fondant, coulis chocolat noir & sorbet framboise	10€
La Brioche Perdue du Bistrot Glace caramel salidou & caramel au beurre salé	10€
Le Dessert du Moment	10€



Glace artisanale: Glace des Alpes

Les Plats

Pavé de maigre snacké Risotto aux shiitakés & fumet de poissons	26.9€
Tataki de Thon Algues Wakamé, mousseline du moment, légumes glacés & huile d'olive à la pistache	27.9€
Noix de veau basse température Polenta crémeuse au parmesan & crème de morilles	28,9€
Sélection bouchère du moment (Nous consulter)	Nous consulter

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

**Merci de nous signaler toute allergie
alimentaire avant toute prise de commande**



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