



Le Menu du Déjeuner

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

Entrée-Plat ou Plat-Dessert

21,90€

Entrée-Plat-Dessert

23,90€

Les Entrées

Duo de sardines marinées & boquerons
Wakamé, croquante de légumes & roquette

ou

Entrée du jour

ou

Gaspacho tomate-ananas-basilic

Les Plats

Poisson du moment
Riz crémeux au parmesan & jus de crustacés

ou

Pluma Ibérique
Sauce soubressade
& écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Les Desserts

Dessert du moment

ou

Fondant au chocolat & crème anglaise



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

Les croquettes du Bistrot (<i>terre ou mer</i>) x2Pces	3,90€
La Planche Ibérique du Bistrot Assortiment de charcuterie Ibérique & pan tomate cristal	26,90€
La Salade César du Bistrot Oignons crispy, poulet croustillant, parmesan, oeuf & sauce césar	17,90€
<i>Possibilité de créer une formule (<u>hors jours fériés</u>) avec: Salade César + Dessert au choix + Café (ou thé)</i>	24,90€
Duo sardines & boquerons Wakamé & houmous de pois chiches	13,90€
Oeuf parfait du Bistrot & mousseline de légumes du moment	12,90€

Les Plats

Poisson du moment Riz crémeux aux 3 graines & jus de crustacés	22,90€
Agneau confit 8h en effiloché Polenta crémeuse au parmesan & tuile de parmesan	24,90€
Le Burger du Bistrot Viande hachée, cheddar, crème de tomates séchées & oignons frits, frites maison & salade verte	22,90€
Tartare de boeuf au couteau Frites maison & salade verte	23,90€

Les Desserts

Le Fondant au chocolat Crème anglaise & boule de glace	10€
La Brioche Perdue Caramel au beurre salé & boule de glace	10€
L'Ananas Roti Boule de glace vanille & chantilly	10€
Le Sorbet Fraîcheur 3 boules de sorbet du moment, brunoise de fruits, crumble, coulis fruits rouges & chantilly	10€



Fait Maison



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