

La Carte Bistronomique du Week-end



UNIQUEMENT LES VENDREDIS SOIRS, SAMEDIS MIDIS ET SOIRS

Les Entrées

La Salade César du Bistrot	18.9
Oignons crispy, poulet croustillant, parmesan, oeuf & sauce césar	
La Burrata du Bistrot	15.9€
Guacamole, pesto basilic, croquante de légumes, croûtons thym-huile d'olive	
Caviar d'aubergine	15.9€
Lard Ibérique & oeuf bio "la Garrigue" façon parfait	
La Planche du Bistrot	26.9€
Charcuterie Ibérique, manchego & pan tomate cristal	
Les Croquettes du Bistrot (terre ou mer)	5pces / 10pces 9.9€ 18.9€

Les Plats

Poke Bowl du Bistrot	24.9€
Mousseline de légumes du moment, fèves de soja, riz, croquante de légumes, wakamé & tataki de thon	
Noix de veau basse température	28.9€
Réduction miel-pignon & polenta crémeuse au parmesan	
Filet de Boeuf Français	29,9€
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, légumes glacés & crème de morilles	
Sélection bouchère du moment (Nous consulter)	Nous consulter

Nos Desserts

La Brioche Perdue du Bistrot	10€
Caramel au beurre salé, pointes de chantilly & boule de glace caramel salidou	
Le Fondant au Chocolat & crème anglaise	10€
La Soupe de Pêches & Abricots de Thuir (la Studieuse)	10€
Sorbet mangue, crumble & chantilly	
Le Dessert du Moment	10€



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

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