



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

Salade du Berger

Vinaigrette au miel, pommes,
toast feuilleté-chèvre & pignons

ou

Sardines marinées

Crème mascarpone-tomates séchées, pesto
& croutons thym-huile d'olive

ou

Tataki de boeuf +3€

Crème raifort-wasabi & sauce asiatique

Les Plats

Poke Bowl du Bistrot

Fèves de soja, légumes croquants, riz,
poisson selon arrivage & assaisonnement soja

ou

Ribs de cochon aux épices douces

Crème de Soubressade
& écrasé de pommes de terre

ou

Le Plat du Bistrot

Les Desserts

Soupe de pêches-abricots de Ille sur Têt
crumble & chantilly

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>) x5pces / x10pces	9,90€ / 18,90€
La Burrata au pesto Houmous de pois chiches & pickles	13,90€
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€
Sardines marinées Croquante de légumes, crème mascarpone-pesto, tomates séchées & croutons thym-huile d'olive	12,90€
L'Oeuf Bio "la Garrigue" façon parfait Parmesan, croûtons au thym & huile d'olive & mousseline de légumes du moment	13,90€

Les Plats

Pavé de Saumon Fumet de poisson, mousseline du moment & fondue de poireaux au citron vert & gingembre	23,90€
Le Poke Bowl du Bistrot Guacamole, riz, thon façon tataki, wakamé & assaisonnement soja	21,90€
Le Burger du Bistrot Effiloché de pulled pork, crème de cheddar Servi avec frites maison & salade verte	22,90€
Noix de veau basse température Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive & réduction miel-cajou	25,90€

Les Desserts

La Pavlova Exotique & sorbet framboise	10€
La Ganache au chocolat & caramel au beurre salé	10€
La Panna Cotta coco-fraise & coulis fraise	10€
La Soupe de pêches-abricots de Ille sur Têt Sorbet mangue, crumble & chantilly	10€



Fait Maison



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