

La Carte Gastronomique du Week-end



UNIQUEMENT LES VENDREDIS SOIRS, SAMEDIS MIDIS ET SOIRS

Les Entrées

- L'Oeuf Bio "la Garrigue" façon parfait 13.9€
Parmesan, croûtons au thym & huile d'olive & mousseline de légumes du moment
- La Burrata du Bistrot 15.9€
Guacamole, pesto basilic, croquante de légumes, croûtons thym-huile d'olive
- La Planche du Bistrot 26.9€
Charcuterie Ibérique, manchego & pan tomate cristal
- Les Croquettes du Bistrot 5pcs / 10pcs
(terre ou mer) 9.9€ 18.9€

Nos Desserts

- La Pavlova Exotique 10€
Mousse aux fruits exotiques, ananas rôtis, sorbet framboise & coulis exotique
- La Ganache au Chocolat 10€
Caramel au beurre salé & crème anglaise
- La Panna Cotta Coco-Fraise 10€
Crumble, chantilly, fruits frais & coulis fraise
- Le Dessert du Moment 10€



Glace artisanale: Glace des Alpes

Les Plats

- Tataki de saumon 26.9€
Mousseline de légumes du moment, fèves de soja, shiitakés & persillade de basilic & wakamé
- 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, légumes glacés & crème de morilles
- 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



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

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