



# 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

Entrée du Jour

ou

La Veggie Start

Houmous de pois chiches, pickles  
& croûtons au thym & huile d'olive

---

## Les Plats

Plat du Bistrot  
(nous consulter)

ou

Tartare de Boeuf au couteau +3€  
& frites maison

ou

Dos de lieu noir snacké  
& légumes croquants

---

## Les Desserts

Panna Cotta Vanille  
& coulis caramel au beurre sale

ou

Fondant au chocolat

ou

La Soupe de pêches-abricots de Thuir (*La Studieuse*)  
crumble & chantilly



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

La Veggie Start Houmous de pois chiches, pickles & croûtons au thym & huile d'olive	12,90€
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€
La Burrata du Bistrot croquante de légumes & guacamole	14,90€
Tataki de thon Vinaigrette à l'asiatique, fenouil mariné, pickles de légumes & guacamole	15,90€

## Les Plats

Tartare de boeuf au couteau Servi avec frites maison	24,90€
Le Poke Bowl du Bistrot Fèves de soja, légumes croquants, riz, gambas à la plancha & assaisonnement soja	22,90€
Le Tataki de thon Vinaigrette à l'asiatique, mousseline de légumes du moment & petits légumes	22,90€
Le Plat du Bistrot <i>Nous consulter</i>	Nous consulter

## Les Desserts

Le Sorbet Fraicheur Assortiment 3 boules, chantilly & fruits de saison	10€
Fondant au chocolat & boule de glace vanille	10€
La Panna Cotta Vanille & coulis caramel au beurre salé	10€
La Soupe de pêches-abricots de Thuir ( <i>La Studieuse</i> ) 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