

# La Carte Gastronomique du Week-end



UNIQUEMENT LES VENDREDIS SOIRS, SAMEDIS MIDIS ET SOIRS

## Les Entrées

Artichauts snackés à la plancha Burrata, gambas en persillade & jambon Bellota	16.9€
Foie Gras Fermier à la fève de Tonka Chutney de mangues & brioche	18.9€
L'entrée selon inspiration du chef <i>Nous consulter</i>	N.C
La Planche du Bistrot Charcuterie Ibérique, manchego & pan tomate cristal	26.9€
Les Croquettes du Bistrot (gambas, chorizo ou cèpes)	5pces / 10pces 9.9€ 18.9€

## Les Plats

Tentacule de Poulpe Snacké Crème de Soubressade & déclinaison de carottes	28.9€
Tataki d'Entrecôte Polenta crémeuse au parmesan & jus réduit aux morilles	27.9€
Duo de lieu noir & Gambas Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive & jus de crustacés	27.9€
Sélection bouchère du moment (Nous consulter)	Nous consulter

## Nos Desserts

La Panna Cotta Vanille Fruits frais & coulis du moment	10€
La Pavlova du Bistrot Meringue française, ganache spéculoos, pommes caramélisées, brunoise pommes granny smith & glace vanille Bourbon de Madagascar	10€
Le Duo Chocolaté Ganache au chocolat, fondant au chocolat, sorbet passion & grué de cacao	10€
La Brioche Perdue Caramel au beurre salé & glace caramel salidou	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
Nuggets de poulet <u>ou</u> 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**