

# 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

Pan Cristal

Tartare de tomate & jambon serrano

ou

Houmous de pois chiches

Courgettes rôties, ketchup de carottes & graines de courge

---

## Les Plats

Plat du Bistrot  
(nous consulter)

ou

Tataki de boeuf à l'asiatique  
& riz crémeux

ou

Poisson selon arrivage

Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive  
& jus de carapaces

---

## Les Desserts

Brownie aux 2 chocolats & pécan  
& caramel au beurre salé

ou

Panna Cotta Vanille & coulis du moment



LE BISTROT

*Des Caves*



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 (nous consulter pour la sélection)	x5 -> 9,90€ x10 -> 18,90€
La Salade César du Bistrot Oignons crispy, poulet croustillant, parmesan, oeuf parfait & 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€
Artichauts snackés à la plancha Effiloché de burrata & pesto	13,90€
La Planche Ibérique Charcuterie Ibérique, manchego & pan tomate cristal	26,90€
Foie Gras fermier à la fève de Tonka Brioche & chutney de mangues	18,90€

## Les Plats

Tataki de boeuf à l'asiatique Riz crémeux & jus réduit aux morilles	25,90€
Le Poulpe Snacké à la plancha Mousseline de légumes & crème de Soubressade	26,90€
Poisson selon arrivage Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive & jus corsé de carapaces	23,90€
Tartare de boeuf au couteau "Le Classique" Servi avec frites maison & salade	24,90€
Tartare de boeuf au couteau "A l'asiatique" Servi avec frites maison & salade	24,90€

## Les Desserts

La Brioche Perdue Caramel au beurre salé & glace caramel Salidou	10€
La Panna Cotta Vanille & coulis du moment	10€
Le Duo Chocolaté Ganache au chocolat, fondant au chocolat, sorbet passion & gruë de cacao	10€
La Pavlova Spéculoos Meringue française, ganache spéculoos, pommes caramélisées, brunoise pommes granny smith & glace vanille Bourbon de Madagascar	10€



Fait Maison



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