

La Carte Bistronomique du Week-end



UNIQUEMENT LES VENDREDIS SOIRS, SAMEDIS MIDIS ET SOIRS

Les Entrées

L'Oeuf parfait du Bistrot	16.9€
Mousseline patate douce-carottes, foie gras poêlé, cajou torréfiées & crème de foie gras	
Brioche perdue salée & Burrata	16.9€
Oignons caramélisés, crème de tomates séchées & Bellota	
L'entrée selon inspiration du chef Nous consulter	N.C
La Planche du Bistrot	26.9€
Charcuterie Ibérique, manchego & pan tomate cristal	
Les Croquettes du Bistrot (nous consulter pour la sélection)	5pces / 10pces 9.9€ 18.9€

Les Plats

Tentacule de Poulpe Snacké	28.9€
Jus de langoustines & mousseline de légumes du moment	
Magret de canard fermier cuit à basse température	28.9€
Polenta crémeuse au parmesan & sauce aux morilles	
Médailillon de lotte à la plancha	27,9€
Crème de houmous, légumes glacés & bouillon de poisson	
Sélection bouchère du moment (Nous consulter)	Nous consulter

Nos Desserts

Le Fromage du Bistrot	12,9€
Beurre de roquefort, Bethmale, Comté 24 mois	
Sur un air de chocolat	10€
Ganache au chocolat, fondant au chocolat, pommes caramélisée, glace chocolat & grué de cacao	
Douceur de banane rôtie	10€
Crème diplomate vanille-romarin, compotée de banane vanille-tonka, caramel au beurre salé, fleur de sel fumé & pâte feuilletée	
Brioche Perdue	10€
Caramel au beurre salé & glace caramel salidou	



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 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