

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

Oeuf parfait

Mousseline de carottes, croquante de légumes,
croûtons au thym & huile d'olive, parmesan

ou

Cristal avocado-serrano

Pan cristal, guacamole, effiloché de burrata,
pickles de carottes & serrano

Les Plats

Tataki de boeuf

Réduction à l'asiatique
& riz crémeux aux champignons

ou

Poisson selon arrivage & son fumet

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
& jus réduit

Les Desserts

Fondant au chocolat

& caramel au beurre salé

ou

Pavlova déstructurée

Ganache pistache, crème fouettée,
pommes caramélisées & coulis mangue

ou

Panna Cotta

& coulis du moment



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€
Possibilité de créer une formule (<u>hors jours fériés</u>) avec: Salade César + Dessert au choix + Café (ou thé)	24,90€
Tataki de boeuf à l'asiatique Légumes croquants & guacamole	16,90€
La Planche Ibérique Charcuterie Ibérique, manchego & pan tomate cristal	26,90€
L'oeuf parfait du Bistrot Mousseline de carottes, croquante de légumes, croûtons au thym & huile d'olive, parmesan	12,90€

Les Plats

Volaille fermière Basse Température aux morilles & Polenta crémeuse au parmesan	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 & fumet de poisson	22,90€
Tartare de bœuf au couteau "À l'asiatique" Frites maison & salade verte	24,90€

Les Desserts

La Brioche Perdue Caramel au beurre salé & glace caramel Salidou	10€
La Panna Cotta Vanille Coulis du moment & crumble	10€
Le Duo Chocolaté Ganache chocolat au lait & spéculoos, fondant au chocolat, sorbet passion & gruê de cacao	10€
Le Fromage Beurre de roquefort, Bethmale, Comté 24 mois	12,9€



Fait Maison



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