

LA CARTE BISTRONOMIQUE *Du Weekend*

VENDREDI 16 JANVIER & SAMEDI 17 JANVIER 2026

ENTRÉES

- L'Oeuf bio parfait du Bistrot **15.90**
Mousseline automnale,
crème de soubressade
& onion rings maison
- Tataki de boeuf cacahuète & pignons **15.90**
Réduction à la pistache
& algues wakamé
- Les Ravioles de Foie Gras **18.90**
Mousseline de panais, huile de truffe
& foie gras poêlé
- Les croquettes du Bistrot **X5 = 9.90**
X10 = 18.90

PLATS

- Pluma de Bellota Ibérique **28.90**
Crème de morilles, mousseline de
potimarron & légumes glacés
- Sélection bouchère du moment **N.C**
Nous consulter
- Poisson selon arrivage **N.C**
Houmous de pois chiche au paprika fumé,
risotto 2 graines & fumet homard-
langoustine-citronnelle

DESSERTS

- Le Duo Chocolaté **10**
Ganache chocolat, fondant au chocolat
& sorbet pomme granny smith
- Le Millefeuille Vanille-Pignon **10**
Ganache vanille-pignon,
pâte feuilletée inversée, suprêmes de
clémentine & sorbet clémentine
- La Brioche Perdue du Bistrot **10**
Caramel au beurre salé & glace caramel
- La Pavlova Pistache-Poire **10**
Brunoise de poire vanillée,
ganache pistache & glace pistache
-  Glace artisanale: Glace des Alpes

MENU PETIT THUIRINOIS

jusqu'à 12ans

Sirop à l'eau

Nuggets de poulet ou Filet de poisson
selon arrivage

Purée du moment & frites maison

Boule de glace

12,90

ACCORD METS & VINS

Accorder le vin au mieux avec vos
mets choisis, telle sera la mission
de notre sommelier lors de votre
repas!

En 2 Temps **19€**

En 3 Temps **26€**



FAIT MAISON



TOUT CHANGEMENT SERA FACTURÉ



OPTION VÉGÉTARIENNE SUR DEMANDE