

LA CARTE BISTRONOMIQUE



Du Weekend

VENDREDI 29 MAI & SAMEDI 30 MAI

LES ENTRÉES

La Planche Ibérique	26.90
Assortiment de charcuterie Ibérique (Serrano, chorizo, saucisson, épaule Ibérique, pan tomate & manchego)	
Les oeufs mimosa du Bistrot	10.90
Serrano, crumble citron, oignons frits, mesclun & huile de pistache	
L'Artichaut Snacké	16.90
Pesto, effiloché de burrata & bellota	
Saumon fumé & guacamole	15.90
Pickles de moutarde & pâte feuilletée inversée	
Les croquettes du Bistrot	
• Bleu	
• Chipirons & encre de seiche	
• Chorizo	
• Cèpes	
	x5 9,9
Mixte x8 (2 de chaque)	15,9

LES PLATS

Sélection Bouchère	N.C
Nous consulter	
Le Poke Bowl du Bistrot (Terre ou Mer)	24,90
Duo riz & kasha, algues wakamé, légumes croquants & vinaigrette sésame	
Tentacule de poulpe	28,90
Houmous de pois-chiche/cacahuète, jus de carapaces & légumes glacés	
Noix de Veau Basse Température	28,90
Polenta crémeuse au parmesan & jus réduit	

LES DESSERTS

Duo Chocolat-Framboise	10
Ganache au chocolat noir 64%, fondant au chocolat & sorbet framboise	
Soupe d'abricots de Thuir (La Studieuse)	10
Crumble & boule de glace vanille	
La Brioche Perdue du Bistrot	10
Caramel au beurre salé & glace caramel salidou	
Pavlova déstructurée au Spéculoos	10
Meringue française, fruits du moment, ganache spéculoos, coulis exotique & sorbet mangue	



Glace artisanale: Glace des Alpes



FAIT MAISON



OPTION VÉGÉTARIENNE SUR DEMANDE



TOUT CHANGEMENT SERA FACTURÉ

ACCORD METS - VINS

Faites confiance à Alexandre & Caroline
qui accorderont au mieux chaque verre
de vin avec vos plats choisis!

En 2 Temps	19€
En 3 Temps	26€

MENU PETITS THUIRINOIS

12,9€	Sirop à l'eau jusqu'à 12ans
Nuggets de poulet <u>ou</u> Filet de poisson selon arrivage	
Purée du moment & frites maison	
Boule de glace	

LE BISTROT
Des Caves

20 Rue Graffan, 66300 THUIR
04.68.35.14.16

www.lebistrotdescaves.com



lebistrotdescaves



lebistrotdescaves