

LA CARTE BISTRONOMIQUE



Du Weekend

VENDREDI 15 MAI & SAMEDI 16 MAI

LES ENTRÉES

La Planche Ibérique 26.90
Assortiment de charcuterie Ibérique
(Serrano, chorizo, saucisson,
épaule Ibérique & manchego)

Foie gras mi-cuit à la fève de Tonka 18.90
Compotée de pomme, pickles,
fleur de sel fumée & brioche maison

L'Artichaut Snacké 16.90
Pesto sauge-basilic, effiloché de burrata
& bellota

Raviole de foie gras 17.90
Mousseline de panais, huile de truffe & foie
gras poêlé

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

Poisson selon arrivage N.C
Mousseline de patate douce, algues wakamé
& jus crustacés-homard

Tentacule de poulpe 28,90
Houmous de pois-chiche/cacahuète,
hollandaise & pommes de terre fondante

Magret de canard fermier 28,90
basse température

Polenta crémeuse au parmesan & jus réduit
de volaille

LES DESSERTS

Duo Chocolat-Framboise 10
Ganache au chocolat noir 66%,
fondant au chocolat & sorbet framboise

Panna Cotta Vanille 10
Coulis fruits rouges, brunoise pignon-
cacahuète-amande-cajou & fruits frais

La Brioche Perdue du Bistrot 10
Caramel au beurre salé & glace caramel salidou

Sur l'idée d'un banoffee 10
Compotée de banane-tonka, confiture de lait,
glace vanille, ganache spéculoos, cacahuètes
façon chouchou & espuma tonka



Glace artisanale: Glace des Alpes



FAIT MAISON



OPTION VEGÉTARIENNE 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 ou 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