

LA CARTE BISTRONOMIQUE



Du Weekend

VENDREDI 12 JUIN & SAMEDI 13 JUIN

LES ENTRÉES

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

Carpaccio de Gambas 17.90
*Huile condiment pickles, suprêmes de citron
& muesli*

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

Aubergine rôtie & tataki de boeuf 14.90
Fêta & vinaigrette cacahuète

Les croquettes du Bistrot

- Bleu
- Chipirons & encre de seiche
- Chorizo
- Cèpes

x5 9,9
Mixte x8 (2 de chaque) 15,9

LES PLATS

Plat selon inspiration du chef N.C
Nous consulter

Tataki de Thon Rouge 29,90
*Houmous de pois-chiche à la cacahuète
& abricot rôti au romarin*

Volaille fermière basse température 27,90
*Mousseline de carottes, pommes de terre
fondantes, carottes glacées & jus de volaille*

Filet de boeuf Simmental 29,90
*Mousseline de patate douce, riz-quinoa façon
risotto aux champignons & jus aux morilles*

LES DESSERTS

Duo Chocolat-Framboise 10
*Ganache montée au chocolat noir 64%,
fondant au chocolat & sorbet framboise*

Soupe d'abricots de Thuir (La Studieuse) 10
Crumble & boule de glace vanille

Sur l'idée d'un millefeuille pistache-abricots 10
*Pâte feuilletée inversée, ganache montée pistache,
crème fouettée, abricots frais de Thuir (La Studieuse)
& glace à l'huile d'olive*

Pavlova déstructurée au Spéculoos 10
*Meringue française, brunoise de mangue, ganache
spéculoos, coulis exotique & sorbet mangue*



Glace artisanale: Glace des Alpes

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

12,9€ THUIRINOIS
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