

LA CARTE DU DÉJEUNER

Les midis uniquement, du Mardi au Vendredi
(HORS SAMEDIS & JOURS FÉRIÉS)

LES PICA-PICA

Sélection de croquettes

x5: 9,90€
x10: 18,90€

LES ENTRÉES

Salade fraîcheur

Filet de volaille fermière basse
température, poitrine ibérique,
croûtons thym-huile d'olive
& croquante de légumes

ou

Aubergines confites à l'huile de romarin
(+3.5€)

Effiloché de burrata, Bellota, tartare de
tomates & vinaigrette cacahuète

ou

Houmous de pois chiches & cacahuètes
Huile d'olive & pickles de moutarde

LES PLATS

Tataki de bœuf (+3.5€)

Duo de riz & légumes façon escalivade,
vinaigrette à l'asiatique

ou

Poisson selon arrivage

Ecrasé de pommes de terre,
fenouil mariné & sauce vierge

ou

Poke Bowl du Bistrot

Version terre ou mer

Duo riz-kasha, mousseline froide de
légumes, edamame & algues wakamé

LES DESSERTS

Soupe d'abricots vanillée

Abricots de "La Studieuse" & crumble

ou

Panna cotta à la vanille

Crumble & coulis du moment

ou

Melba du Bistrot (+2.90€)

Pêches rôties, pêches fraîches, glace
vanille, glace yaourt, chantilly & noix de
pécan torréfiées

NOS FORMULES

Entrée-Plat-Dessert: 23,90€

Entrée-Plat ou Plat-Dessert: 21,90€

Entrée seule: 13,90€

Plat seul: 23,90€

Dessert 9,50€

LA FORMULE CÉSAR

24,90€

Salade César

Salade, oeuf parfait, croquante de légumes,
oignons, croûtons au thym & huile d'olive,
poulet croustillant, sauce césar
+ Soupe d'abricots vanillée
+ Café (ou thé)

POUR LES BOUT'CHOU jusqu'à 12ans

12,90€

-Sirop à l'eau-

Nuggets de poulet

ou

Filet de poisson selon arrivage
avec purée du moment & frites maison

-Boule de glace-



MAÎTRE
RESTAURATEUR



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