

LA CARTE BISTRONOMIQUE



Du Weekend

VENDREDI 14 & SAMEDI 15 AOUT

LES ENTRÉES

La Planche Ibérique

Assortiment de charcuterie Ibérique
(Serrano, chorizo, saucisson, épaule
Ibérique, pan tomate & manchego)

Gravlax de boeuf

Sur brioche, guacamole, vinaigrette à
l'asiatique, pickles de légumes

Duo Artichaut snacké & Burratina

Crèmeux de maïs fumé,
muesli maison & huile pistache

Ravioles de foie gras en chaud froid

Mousseline froide de patate douce,
edamame & crème de foie gras

Les croquettes du Bistrot

- Bleu
- Gambas Carabiñeros
- Chorizo
- Cèpes

x5 d'une même variété 9,9
Mixte x8 (2 de chaque) 16,9



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€

LES PLATS

Médailillon de lotte

Houmous de pois-chiche à la cacahuète,
nectarine rôtie au romarin, fumet de carapaces

Tentacule Poulpe snacké

Mousseline de carottes, carottes glacées
& jus de crustacés

Magret de canard basse température

Petits légumes, carottes glacées, écrasé de pommes
de terre à l'huile d'olive & jus réduit de volaille

LES DESSERTS

Tartelette au chocolat

Ganache chocolat, gruë de cacao, compotée de
Mirabelles & glace chocolat Pérou

La Panna Cotta Vanille

Coulis du moment, crumble & fruits frais

Sur l'idée d'une Pavlova

Meringue française, ganache pistache, pêches rôties
au miel, pêches fraîches (La Studieuse, Thuir)
& glace yaourt au lait de montagne

L'Alliance Amande-Figues

Financier à l'amande, ganache vanille-pignons,
figues fraîches, figues rôties
& glace framboise-litchi-rose



Glace artisanale: Glace des Alpes

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